PRVNÍ ČESKÁ

VEGETÁŘSKÁ KUCHAŘKA

SBÍRKA VYZKOUŠENÝCH PŘEDPISŮ K PŘÍPRAVĚ CHUTNÝCH A ZDRAVÝCH POKRMŮ BEZ MASA.

SESTAVILA

PÍ. LUDM. BARTHOVÁ

SE STANOVISKA ZDRAVOTNÍHO PŘEHLÉDL

DR. JAK. BARTH

NÁKL. „NOVÉ KULTURY“ V PRAZE, VLADISLAVOVA 9.

TISKEM DR. ED. GRÉGRA a SYNA V PRAZE.

Cena K 1·50.

KNIHOVNY NOVÉ KULTURY Č. 1.

PRVNÍ ČESKÁ VEGETÁŘSKÁ KUCHAŘKA

SBÍRKA VYZKOUŠENÝCH PŘEDPISŮ K PŘÍPRAVĚ CHUTNÝCH A ZDRAVÝCH POKRMŮ BEZ MASA.

SESTAVILA
PÍ. LUDM. BARTHOVÁ

SE STANOVISKA ZDRAVOTNÍHO PŘEHLÉDL
DR. JAK. BARTH



NÁKL. „NOVÉ KULTURY“ V PRAZE, VLADISLAVOVA 9.
TISKEM DR. ED. GRÉGRA a SYNA V PRAZE.

ÚVOD.

Vegetářská kuchyně vylučuje požívání masa a všech látek získaných zabitím zvířete. Zároveň zavrhuje požívání lihových nápojů a nepřipouští jich ani ku přípravě pokrmů. Za třetí zamítá požívání silného, pro tělo lidské dráždivého koření a přílišného solení jídel. Proto také v našich předpisech použito, jen málo a jen mírného koření, ale i toto může se vynechati. Mnozí vegetariáni nepožívají naprosto žádné soli a cítí se při tom zcela dobře. Přílišným kořeněním a solením vznikají různé choroby žaludku, střev, ledvin, zlatá žíla (haemorrhoidy), žlučové kaménky, zduření jater a pod. a spolu s alkoholem zasadila tato dráždidla již mnohým lidem smrtelnou ránu.

Mléko, máslo, vejce a med dovoluje vegetářská kuchyně, přísní vegetariáni snaží se však i tyto odstraniti. — K maštění a smažení používá se dobrého přírodního másla, může se však nahraditi i dobrými tuky rostlinnými (Ceres, Kunerol, Alexis, Kokolín a pod.). Chceme-li docíliti značnějších úspor, používáme pouze rostlinných tuků, nebo přidáváme je k máslu. Všude, kde v předpisech užívá se máslové jíšky, můžeme ji připraviti z tuků rostlinných.

Nebylo dosud českého spisu, podávajícího předpisy vegetářské kuchyně. Napsán byl ze skutečné potřeby a na časté žádosti docházející redakci našeho listu »Nová kultura«.

Vegetářská strava doporučuje se aspoň občas (6—8 týdnů v roce) pro zdravé a osvědčuje se i při mnohých chorobách (při dně, nemocech ledvin, ústrojů močových, u kaménků žlučových,*) u plnokrevnosti a nebezpečí mrtvice, při mnohých bolestech hlavy, závratích, u nervosity, která vznikla z přejídání a j.).

Také se stanoviska finančního doporučuje se strava vegetářská, zvláště při nynější drahotě masa. Jest totiž o $^1/_4$ až $^1/_3$ levnější než strava masitá a při tom stejně výživná a nad ni zdravější.

Veškeré předpisy jsou vyzkoušené a osvědčené, z části původní, z části dle jiných vzorů pro český žaludek upravené.

Každý předpis vyměřen pro 2—3 osoby.

Vydavatelstvo.

---

*) Při této chorobě varovati se musíme též jídel přílišně sladkých a mastných.

I. Polévky.

1. Bramborová polévka I.

Dvě nebo tři větší oloupané brambory a všechna tvrdá zelenina nakrájejí se na malé kousky, naleje se na to voda a vaří se až jest obé měkké. Polévka zapraží se bledou máslovou jíškou, osolí dle potřeby a nechá se ještě povařit.

2. Bramborová polévka II.

Všechna zelenina a brambory uvaří se do měkka, až se to dá úplně rozmíchat. Na kuthanu rozpálí se kousek másla a drobně rozkrájená cibulka a když trochu zarůžověla, dá se tolik mouky, aby z toho byla ne příliš hustá jíška; ta zaleje se procezenou směsí zeleniny a brambor, hezky nechá se povařit, přisolí, přileje se trochu horkého mléka. Podává se s osmaženou houskou.

3. Bramborová polévka III.

Dvě nebo tři brambory oloupáme, rozkrájíme na kolečka, přidáme kousek mrkve, celeru, kořenové petržele, 1 por, hrstku sušených hub, nebo několik čerstvých, dvě hrstky krup perliček, nalejeme na to vodu, osolíme a vaříme, až je vše měkké. Potom zapražíme polévku máslovou

jíškou, přilejeme trochu mléka, hodně ještě polévku zavaříme a pak odstavíme.

4. Bramborová polévka s rýží.

Všechnu tvrdou zeleninu rozkrájíme a na másle na kuthánku osmažíme do zlatova. Brambory vaříme v hrnku, přidáme k nim osmaženou zeleninu, připojíme 2 hrstky vyprané rýže, a zapražíme polévku máslovou jíškou. Necháme ji hodně povařit — čím více se jíška zavaří, tím jest polévka chutnější — a před podáním zalejeme ji mlékem s rozkloktaným žloutkem.

5. Celerová polévka.

Malý celer rozkrájený na kousky a dvě hrstě čistě vyprané rýže uvaří se ve slané vodě. Když jest obé měkké, zapraží se polévka bledou máslovou jíškou, rozkloktá se žloutek a vleje se do hotové polévky.

6. Čočková polévka.

$^1/_4$ litru čočky uvaří se do měkka a prolisuje sítem. Na tuto kaši naleje se $^1/_2$ litru vody, trochu mléka, nechá povařit a dle potřeby zapraží se máslovou jíškou. Polévka tato podává se s osmaženým chlebem nakrájeným na nudličky.

7. Hrachová polévka.

Do měkka uvařený hrách rozmícháme a prolisujeme na sítě. Kaši tuto rozředíme vodou a troškou mléka, zapražíme máslovou jíškou a necháme polévku dobře zavařit. Podáváme ji

s osmaženou, na kostičky nakrájenou houskou. — Kdo chce, může polévku zakloktat žloutkem. Na obě tyto polévky hrachovou i čočkovou můžeme též užíti moučky Knorrovy.

8. Chlebová polévka.

(Soupe mitonnée.)

Zatvrdlý chléb rozláme se na kousky a namočí do studené vody, pak se přileje trochu více vody, než-li je třeba polévky, pokrájí se všechna tvrdá zelenina, přidá se trochu kmínu a soli a vaří se tak dlouho, až je chléb úplně rozvařený a zelenina měkká. Cedníkem se polévka protlačí do jiného hrnku a je-li příliš hustá, přileje se trochu mléka. Potom přidá se kousek čerstvého másla, přisolí, je-li nutno, a nechá se ještě povařit. Na konec rozkloktá se vejcem nebo jen žloutkem ve smetaně rozmíchaným.

9. Houbová polévka.

Pět pěkných, očistěných hříbků nakrájíme na tenké řízky, vložíme na kuthan a necháme dusit. Když vysmáhnou, přidáme 3—5 dkg. nového másla, trochu sekané zelené petržele, 3 rovné lžíce mouky, vše dobře promícháme a zalejeme vařící slanou vodou, ve které se vařila všechna tvrdá zelenina. Polévka nechá se dobře povařit a pak zakloktá se dvěma žloutky v trochu smetaně rozdělanými.

10. Kmínová polévka I.

Vezmeme tolik vody, mnoho-li potřebujeme polévky, dáme do ní lžíčku kmínu, trochu soli, na

malé kousky rozkrájenou mrkev, celer a kousek růžičky květákové, necháme vše vařit. Pak polévku zapražíme máslovou jíškou a podáváme.

11. **Kmínová polévka II.**

Do vody dáme lžíčku kmínu, trochu soli a necháme jej as 10 minut vařit. Na to zapražíme polévku máslovou jíškou, necháme ji hodně povařit, přilejeme několik lžic teplého mléka a podáváme polévku s osmaženým chlebem. Kdo chce, může ji zakloktat žloutkem.

12. **Květáková polévka.**

Menší růžici květáku uvaříme ve slané vodě do měkka. Na másle uděláme bledou, řídčí jíšku, zalejeme ji vařící vodou, ve které se vařil květák. Necháme polévku dobře povařit, zakloktáme ji žloutkem a vložíme do ní na malé kousky rozebranou uvařenou růži květákovou.

13. **Kroupová polévka se sušenými houbami.**

(Barley Soup with Mushrooms.)

Kolik osob, tolik hrstek krup se spaří, čistě vypere a uvaří ve slané vodě se vší tvrdou zeleninou do měkka. V jiném hrnéčku uvaří se dvě hrstky sušených hub, scedí se a rozsekají se zelenou petrželí na drobno; pak přidají se k vařeným kroupám, přileje se k tomu trochu vody, ve které se houby vařily. Polévka se zapraží bledou máslovou jíškou, přisolí, je-li třeba, a nechá se dobře povařit. Kdo chce, může ji zakloktat žloutkem, ve smetaně rozmíchaným.

14. **Krupovka.**

(Purée of Barley.)

Uvaříme půl koflíku perlových krup. Když jsou měkké, přidame k nim kousek másla nového, dobře je rozmícháme a nalejeme na ně vodu, ve které se vařila všechna zelenina. Potom to protlačíme sítem, osolíme, přidáme opět kousek másla a necháme ještě vařit. Vody nesmí se mnoho přilít, aby krupovka nebyla řídká. V hrnéčku rozkloktáme dva žloutky s trochou vlažné smetany, vlejeme to do vařící polévky, hodně rozkloktáme a podáváme ji v koflíkách.

15. **Krupovka francouzská.**

(Purée d' orge.)

Koflík větších krup uvaří se ve slané vodě do měkka, pak se k nim zamíchá kousek másla čerstvého a pilně se to as $^1/_4$ hodiny tře. Po té se na sítě prolisují, hustá polévka vleje se do hrnku, přidá se k ní sladké, dobré smetany, dle potřeby rozředí se zeleninovou vodou, přidá se ještě kousek másla, dle potřeby se přisolí, a před podáním zakloktá se žloutkem rozdělaným trochou smetany. Na stůl se podává v koflíku a dává se k ní na řízky nakrájený citron. — Kroupy vařte v kamenných nádobách, v železných nabudou nepěkné barvy. Másla musí se dáti dosti: na koflík krup 6—10 dkg.

16. **Krupicová polévka.**

V hrnku vaříme všechnu zeleninu až je úplně měkká; pak ji procedíme, a když se opět počne vařit, přidáme kousek másla, osolíme ji a zava-

říme do ní půl koflíku krupice na 1 litr polévky. Za častého míchání, aby se nenadělaly chuchvalce, vaříme polévku as čtvrt hodiny. Potom zakloktáme 1 vejce ve sladké smetaně a polévku tím zakloktáme. Je-li příliš hustá, rozředí se horkou vodou nebo mlékem. Před podáním dáme do ni hrstku sekané petržele zelené nebo pažitky.

17. **Fasolová polévka.**

Malé, bílé fazole a všechna zelenina uvaří se ve vodě do měkka, načež se na sítě prolisuje. Dle potřeby rozředí se polévka teplým mlékem, osolí se, přidá se k ní kousek másla nového a nechá se povařit. Je-li řídká, rozdělá se lžíce mouky ve studeném mléce, vleje se to do polévky a nechá se dobře povařit. Kdo chce, může ji zakloktati žloutkem. Podává se s osmaženou žemličkou nebo s vařenou rýží.

18. **Tapioková polévka.**

(Kaisersuppe.)

Na kuthánku rozpustíme kousek čerstvého másla, vhodíme do něho, na dva talíře polévky, 1 vrchovou lžíci tapiokové moučky, trochu to zapražíme a zalejeme procezenou vodou zeleninovou. Necháme polévku as 10 minut vařit, osolíme ji a na konec zakloktá se žloutkem ve smetaně rozmíchaným.

19. **Mléčná polévka s nudlemi.**

Dáme vařit o něco méně mléka než-li potřebujeme polévky a ostatní dolejeme vodou, osolí-

me a když se mléko počne zvedat, vhodíme do něho kousek másla a zavaříme tenké nudle vaječné. Necháme je as 2 minuty povařit a pak polévku podáváme. Též může se do ní dáti sekaná zelená petržel nebo pažitka.

20. Mléčná polévka s rýží.

(Riz au lait.)

Půl koflíku rýže se čistě opere, pak se uvaří ve slané vodě s kouskem másla do měkka. Když je rýže uvařena, doleje se tolik horkého mléka, mnoho-li je polévky potřeba, přisolí se dle chuti, přidá se kousek másla a před podáním zakloktá se žloutkem.

21. Ovesná polévka.

(Hafergrützsuppe.)

Na litr vody dáme 2 lžíce ovesné krupice, všecku zeleninu, kousek másla, špetku soli a vaříme vše asi hodinu. Pak polévku hustým sítkem procedíme, je-li příliš hustá, rozředíme ji smetanou nebo mlékem a když opět přijde do varu, přidáme ještě kousek másla a zakloktáme ji žloutkem. Podává se v koflíkách jako krupovka a dle chuti zacedí se citronovou šťávou. Topinky k ní chutnají výborně.

22. Polévka z rajských jablíček.

(Tomato Soup.)

Několik menších, hodně zralých jablíček rajských dáme s kouskem cibule vařit do litru vody. Když se jablíčka úplně rozvařila, protlačíme polévku sítem do jiného hrnku, přidáme půl ko-

fliku mléka, ve kterém jsme rozkvedlaly malou lžičku mouky a necháme polévku dobře zavařit. Potom přidáme kousek másla, přisolíme dle chuti a je-li příliš hustá, rozředíme ji mlékem nebo horkou vodou.

23. **Rýžová polévka.**

Několik hrstek rýže (na osobu čitáme hrstku) vypereme a vaříme v zeleninové vodě. Než-li je rýže úplně měkká, zapražíme polévku bledou jíškou máslovou, osolíme dle potřeby a necháme ji tak dlouho vařit, až je rýže úplně měkká a jíška dobře zavařena. Kdo chce míti polévku lepší, rozkloktá žloutek nebo dva — dle množství polévky — v dobrém mléce nebo smetaně a před podáním tím polévku zaleje.

24. **Ságová polévka.**

Kolik osob, tolik lžic saga spaříme, vypereme ve studené vodě a vaříme zvolna as půl hodiny ve vodě, ve které se vařila všechna zelenina. Když sago změkne, zapražíme polévku máslovou jíškou, osolíme a necháme ji ještě povařit. Před podáním zamícháme do ní 1 nebo 2 žloutky, pak se již nesmí vařit, aby se nesrazila.

25. **Zeleninová polévka.**
(Julienne.)

Cerel, kořenová petržel, mrkev, kapusta, pór, brukev nakrájí se na malé kousky a vše se na kuthánku na másle osmaží. Když počíná zelenina červenat, posype se moukou, zaleje slanou vodou, přidá se malá růžička květáku rozebra-

ná a vaří tak dlouho až je vše měkké. Je-li polévka příliš řídká, uhněte se malá kulička z másla a mouky a hodí se do ní. Na to rozkloktá se žloutek ve smetaně nebo mléce, vleje se do polévky, nechá se ještě var přejít a polévka se odstaví.

26. Zeleninová polévka jarní.

Zelená petržel, malé cibulky (šalotky), pažitka, kopr, šťovík, malé kapustičky, špenát, openec, lístky sedmikrásek a fialek, vše mladé, uvaří se ve slané vodě a pak na drobno useká. Na kuthánek dáme kousek másla, vložíme na to usekanou zeleninu, osmažíme ji trochu, zaprášíme moukou a nalejeme na ni vodu, ve které se zeleninky vařily a necháme polévku as 10 minut vařit. Je-li polévka řídká, rozděláme lžíci mouky ve studeném mléce, tím ji zalejeme a necháme hezky zavařit. Posléze přidáme kousek čerstvého másla, zakloktáme polévku žloutkem a podáváme s osmaženou žemličkou nebo s nějakým svítkem. — Tuto polévku můžeme dělati pouze z jara, když jsou zeleninky úplně mladé.

27. Žemlová polévka.

(Panádlová.)

Všechna tvrdá zelenina a dvě nebo tři zatvrdlé žemle rozkrájejí se na malé kousky a vaří se ve slané vodě až je zelenina měkká a žemle úplně rozvařené. Pak se polévka cedníkem prolisuje, přidá se kousek čerstvého másla — je-li hustá, přileje se trochu mléka nebo vody — přisolí se dle chuti a nechá ještě povařit. V půl koflíku smetany nebo mléka rozkloktá se

vejce nebo jen žloutek, polévka se tím zaleje a dobře rozmíchá.

28. **Smíšená polévka.**

Všechnu zeleninu uvaříme do měkka, protlačíme ji cedníkem, zapražíme polévku bledou, řídčí máslovou jíškou a necháme ji vařit. V jiném hrnéčku vaříme malou, rozebranou růži květákovou, opět v jiném hrášek zelený, pak malé kapustičky, šalotky, houby, buď čerstvé nebo sušené, každé zvlášť. Když je vše měkké, přidáme to do polévky, zakloktáme 1 neb 2 žloutky a neseme na stůl.

II. Zelenina a luštěniny.

Správná příprava zeleniny a luštěnin.

Chceme-li dostati výživnou a snadno stravitelnou zeleninu, záleží mnoho na její úpravě. Obyčejně se zelená zelenina vylouží horkou vodou, takže nemá pak žádné výživnosti. Živné soli, které se tím zelenině odňaly, se zcela jednoduše vylévají. Abychom dostali výživnou zeleninu, nenecháme ji dlouho močit ve vodě, nýbrž ji pěkně opereme a ihned na ni nalejeme vařící vodu a vaříme ji as 10 minut. Tím způsobem se ihned srazí bílkovina na povrchu: soli se úplně nevylouží a zelenina jest mnohem chutnější a výživnější. Nejlépe, když se zelenina vaří jen v páře, proto béře se co nejméně vody a dle potřeby se horká voda po trochách přilévá. Vody po vaření zbylé můžeme použíti jako přísady k polévce nebo omáčce.

Luštěniny namáčíme před vařením na několik hodin do studené měkké vody. Nejlépe jest tak učiniti večer před upotřebením a nechati ji státi do rána. Než-li je vaříme, slejeme z nich vodu, ve které se močily a dáme na ně čerstvou měkkou vodu a přidáme na 1 litr luštěnin na špičku nože kuchyňské sody. Pak jest čočka, hrách a pod. uvařen za hodinu.

Sušená zelenina se opere, pokropí měkkou vodou a nechá 6—8 hodin stát. Vaří se v neslané vodě, kdežto čerstvou zeleninu vaříme v osolené vodě.

Když dáváme zeleninu odkapat a potřebujeme ji teplou, ponoříme cedník nebo sítko na chvíli do teplé svařené vody, aby se ohřálo.

29. **Artyčoky.**

Mladé, pěkné artyčoky oříznou se u kořene a řez potře se citronovou šťávou. Špičky listů kolem do kola se ostříhají a pak se artyčoky vloží na chvíli do studené slané vody. Zatím dáme vařit vodu se solí, artyčoky do ní vhodíme, přikryjeme a vaříme do měkka, což trvá až hodinu. Když se mohou lístky lehce vytáhnout, jsou artyčoky dosti vařené, tu je dáme na síto odkapat a podáváme buď teplé se žloutkovou omáčkou nebo studené s majonésou.

30. **Artyčoky se salátovým olejem.**

Mladé artyčoky upravíme dle předešlého způsobu a vaříme je ve slané vodě. Když se as půl hodiny vařily, slejeme s nich polovic vody, dolejeme dobrý salátový olej a necháme je nepřikryté tak dlouho vařit, až se všechna voda vyvaří a zůstane jen olej. Pak se dají na mísu a jedí se s olejem, ve kterém se vařily.

31. **Boby.**

Mladé boby namočíme na několik hodin do měkké vody, a tu pak s nich slejeme a vaříme v jiné měkké vodě, s malou cibulkou do měkka.

Potom je dáme na sítko odkapat, vhodíme je do žloutkové nebo máslové omáčky a podáváme s brambory nebo rýží.

32. Zadělávané boby.

Mladé bílé boby uvaříme dle předešlého způsobu. Na kuthánku udusíme na másle drobně rozkrájenou cibulku do zlatova, zaprášíme ji moukou, aby z toho byla řídká, bledá jíška, boby do toho vhodíme, zalejeme je smetanou kyselou, osolíme a přidáme zelenou sekanou petržel.

33. Bobová kaše.

Pěkné boby namočíme na několik hodin do vody, pak je vaříme se vší zeleninou, a když je vše měkké, protlačíme kaši sítem. Na kuthanu necháme drobně usekanou cibulku zrůžovatět, přidáme k ní malou lžičku mouky, zalejeme sladkou smetanou nebo mlékem, prolisovanou kaši do toho vložíme, hodně rozmícháme, necháme povařit, osolíme dle chuti a je-li příliš hustá rozředíme ji mlékem. Mastí se máslem s osmaženou cibulkou a podává se buď samotná nebo s makarony, rýží atd.

34. Brukev I.

(Kedlubny.)

Mladou, ne dřevnatou brukev oloupáme, nakrájíme buď na koláčky nebo na nudličky nebo na kostky a opereme ve studené vodě. Nesmí se však nechat dlouho močit, aby neztratila chuť. Na kuthan dáme kousek másla, lžíci cukru a když jest to zarůžovělé vložíme na to brukev a

dusíme ji pod pokličkou do měkka. Při tom ji pomalu podléváme horkou vodou, ale ne mnoho, aby se nevařila místo dusila. Na jiném kuthanu uděláme bledou máslovou jíšku, rozředíme ji vodou, ve které se vařily mladé listy brukvové, omáčku povaříme a vlejeme ji na měkkou brukev. Ochutnáme a dle potřeby buď ji přisladíme nebo přisolíme.

35. **Brukev II.**

Brukev oloupáme, nakrájíme na nudličky a opaříme ji slanou vodou, kterou ihned scedíme. Na kuthan dáme na másle trochu cukru zhnědnout, zalejeme jej vodou horkou, ne mnoho, spařenou brukev na něj vložíme a dusíme do měkka. Pak brukev zaprášíme moukou, zalejeme vařícím mlékem nebo smetanou, necháme povařit, je-li třeba přidáme cukru a podáváme. Kdo chce může ji též zacedit šťávou citronovou a pak může místo sladké smetany dát kyselou.

36. **Brukev na francouzský způsob.**

(Chou-rave à la française.)

Několik pěkných, mladých brukví oloupáme, skrájíme na kostky a opereme ve studené vodě. Na šest brukví dáme vařiti 1 litr vody a malou lžičku soli. Když se voda vaří, připravenou brukev do ní vhodíme, přiklopíme ji pokličkou a vaříme ne příliš prudce 10—15 minut. Potom ji cedníkem vyndáme, necháme odkapat, dáme na mísku, posypeme ji smaženou houskou strouhanou a polejeme rozpáleným máslem. — K tomuto předpisu hodí se pouze docela mladá mrkev od května do srpna.

37. Čočka.

Pěkná čočka se čistě přebere a namočí na několik hodin před vařením do studené, měkké vody. Pak se voda z ní sleje, a čočka se dá do přiměřeně velkého hrnku, naleje se na ni měkké vody jen tolik, aby byla potopena, zvolna se vaří a jak se voda vyvařuje, dolévá se po lžíci horkou vodou. Když je měkká, přesype se do jiného hrnku, osolí, zaleje několika lžícemi horké vody a dovaří se v troubě. Podává se maštěná máslem s usmaženou cibulkou a dává se k ní buď nějaký zelený salát nebo špenát.

38. Čočka se smetanou kyselou.

Čočka se uvaří dle předešlého způsobu. Na kuthan dáme na kousek másla zčervenat drobně rozkrájenou cibulku, přimícháme lžičku mouky, zalejeme to kyselou smetanou, necháme povařit a pak do toho vsypeme uvařenou čočku. Dle chuti zacedíme ji ještě citronovou šťávou.

39 Čočková kaše.

Uvařenou, měkkou čočku prolisujeme cedníkem. Na kuthanu rozpálíme kousek másla, vhodíme do něho drobně rozkrájenou cibulku, přidáme lžičku mouky na řidší jíšku, zalejeme ji 2—3 lžícemi smetany nebo mléka, přidáme prolisovanou kaši, osolíme a necháme ji zavařit. Když je kaše příliš hustá, může se rozřediti mlékem. Mastí se máslem s osmaženou cibulkou.

40. Hrách.

Hrách dobře přebraný namočí se na několik hodin do vody a pak se vaří jako čočka. Podává se se zeleným salátem.

41. Hrách s kroupami.

(Svarba.)

Hrách uvaří se dle předešlého způsobu a mezitím v jiném hrnku uvaří se též kroupy se solí a kmínem do měkka. Pak hrách se zcedí a do jiného hrnku nasype se vrstva hrachu, vrstva krup opět hrách, až je hrnek plný, osolí se to, naleje se na to několik lžic horké vody a nechá se to ještě chvíli v troubě dovařit. Mastí se máslem rozpáleným.

42. Hrachová kaše.

Hrachová kaše připravuje se jako čočková. Kdo chce, může do ní dáti stroužek rozetřeného česneku.

43. Kapusta I.

S kapusty oberou se svrchní lupeny, pak se rozkrájí na čtvrtky a spaří vařící, slanou vodou. Na kuthan dáme kousek másla, trochu cukru, necháme to zpěnit, kapustu spařenou na to vložíme, osolíme a za občasného podlévání dusíme ji do měkka. Pak měkkou kapustu zaprášíme moukou, zalejeme horkou vodou, necháme povařit a dle chuti buď přisolíme a přisladíme.

44. Kapusta II.

Pěknou hlavičku kapusty rozkrájíme na nudličky, dáme na kuthan, spaříme vařící vodou a necháme ji chvíli dusit. Pak vodu slejeme, při-

dáme kousek másla, trochu cukru, osolíme a dusíme kapustu do měkka. Potom ji zaprášíme moukou, zalejeme 2—3 lžícemi horkého mléka, přisolíme nebo přisladíme dle chuti a necháme omáčku zavařit.

45. Kapustová poupata.

Očistěná a opraná poupata kapustová vhodí se do vařící slané vody a vaří až jsou měkká, což trvá 10—15 minut. Odcezená podávají se buď posypaná smaženou strouhanou žemličkou a politá rozpáleným máslem. nebo se žloutkovou omáčkou; pak se k nim dává rýže dušená, makarony nebo opečené brambory.

46. Květák.

Pěkná, bílá růžice květáková se dobře očistí, opere ve studené vodě a uvaří se celá ve slané vodě do měkka. Pak se nechá na sítě odkapat, rozloží na mísku, posype osmaženou žemličkou strouhanou a poleje rozpáleným máslem.

47. Smažený květák.

Očistěný, opraný květák uvaří se ve slané vodě ne příliš do měkka. Pak se nechá na sítě odkapat a vychladnout. Mezitím rozšlehají se na hlubokém talíři dvě vejce, přidá se k nim lžíce smetany nebo mléka, několik kapek citronové šťávy, špetka soli a mouky tolik, aby bylo těstičko jako na husté kapání. Růžičky květáku se rozeberou, omáčí v těstičku a usmaží v rozpáleném, převařeném másle do zlatova. Podává se s různými saláty, se špenátem a p.

48. Zadělávaný květák.

Pěkný, očistěný květák uvaří se ve slané vodě do měkka. Nechá se na sítě odkapat a mezi tím udělá se na kuthánku žlutá máslová jíška, na ni naleje se voda, ve které se vařil květák, přidá se trochu mléka nebo smetany a omáčka se hodně zavaří. V osmině litru smetany rozkloktají se jeden nebo dva žloutky — je-li omáčka řídká, přidá se k tomu lžička mouky — omáčka se tím zaleje, a když se zavaří, naleje se na růžici květáku, úhledně rozloženou na hlubší mísce. Podává se s houskovými nebo špenátovými knedlíčky, s rýží dušenou, makarony, brambory.

49. Chřest.

Očistěný chřest, zbavený vrchní tenké slupky, kterou lehce od hlavičky dolů sloupneme a konce jeho dřevnaté uřízneme, opere se, sváže do malých svazečků — as 6—7 kousků nanejvýš — vloží do vařící slané vody a vaří se 10 až 15 minut do měkka. Vyjme se opatrně za úvazek, urovná úhledně, hlavičkami k jedné straně na podlouhlou mísku, posype strouhanou, osmaženou žemličkou a polije rozpáleným máslem čerstvým.

50. Chřest s máslovou omáčkou.

Očistěný chřest uvaří se, jak výše udáno. Na půl kg chřestu udělá se ze 3 dkg másla bledá, řidší jíška, která se zaleje půl koflíkem smetany a vodou, ve které se chřest vařil. Omáčka nechá se povařit a než-li nese se na stůl, zaklokta se 1 neb 2 žloutky. Komu libo, může

přidati trochu citronové šťávy a drobně sekanou zelenou petržel. Podává se s houskovými knedličky, s makarony, rýží atd.

51. Cibulky, šalotky.

Šalotky oloupáme, spaříme vařící vodou a odkapané vložíme na kuthánek na máslo a dusíme je do měkka. Při dušení podléváme je slanou vodou a přidáme k nim kousek citronové kůry. Měkké šalotky vyndáme na mísu, ku šťávě z nich zbylé přilejeme horké vody, zapražíme ji hnědou máslovou jíškou, necháme omáčku povařit a procedíme ji na šalotky. Omáčku možno též zacedit citronovou šťávou nebo zalíti žloutkem zakloktaným v kyselé smetaně. Hodí se k nim rýže, brambory i makarony.

52. Fazolové lusky.

Mladé lusky opereme, odřízneme špičku, vlákna stáhneme a vaříme ve slané vodě as $^1/_4$ hodiny, až jsou měkké. Pak je necháme na sítě odkapat, narovnáme je na mísku, posypeme usmaženou žemličkou a polejeme rozpáleným máslem.

53. Zadělávané lusky fazolové.

Mladé lusky opereme, odřízneme špičku, vlákna stáhneme, rozřežeme na menší kousky a vaříme ve slané vodě půl až tři čtvrtě hodiny. Když jsou vařené, dáme je na síto odkapat. Mezitím rozhřejeme kousek másla na kuthánku, usmažíme v něm drobně rozsekanou cibulku do zlatova, přidáme lžíci mouky a když to trochu zahnědne, vhodíme do toho uvařené

lusky a povaříme; je-li omáčka příliš hustá, přilejeme trochu vody, ve které se lusky vařily. Pak dáme lžičku citronové šťávy a na míse posypeme je rozsekanou petrželí.

54. Fazolové lusky se smetanovou omáčkou.

Lusky uvaříme dle předešlého způsobu do měkka. Do koflíku kyselé smetany zamícháme dvě lžíce mouky a dva žloutky. Na kuthánku rozpálíme máslo a vlejeme do něho připravenou smetanu. Když se počíná vařit, hodíme tam dobře odkapané fazole, přisolíme a necháme je povařit. K nim můžeme dáti dušenou rýži nebo makarony.

55. Kukuřičné klasy.

(Sweet Corn on Cob.)

Mladé klasy, jejichž zrna teprve počínají tvrdnouti, zbaví se vrchních listů a vláken. Potom se vhodí do vařící slané vody a vaří as 20 minut — po případě o něco déle. Po uvaření odstraní se i vnitřní listy, klasy urovnají se na mísu a podávají s čerstvým máslem a solí.

56. Kukuřice s vejci.

Oškrábaná zrna ze 6 klasů uvaříme na polo v koflíku sladké smetany; pak přidáme 4 hodně ušlehaná vejce, osolíme a vše vlejeme na máslem vymazaný pekáč a pečeme v troubě $^1/_2$—$^3/_4$ hodiny.

57. Kukuřice dušená.

(Stewed Green Corn.)

Tvrdší zrna kukuřicová vaří se v mléce 10 minut. Na kuthánku rozpustíme kousek másla,

2 lžičky mouky, vařená kukuřice se do toho vleje, nechá přejíti as dvakráte var a podává se. Dobré jsou k ní brambory, rohlíčky.

58. Smažené květy akátové neb bezinkové.

(Kosmatice.)

3 celá vejce rozmíchají se v hrnku a za stálého míchání přidává se pozvolna mouka, až je těsto tak husté jako na kapání; osolí se a zacedí trochou šťávy citronové. Do těstíčka takto připraveného namočí se připravené, očistěné a osušené květy akátové nebo bezinkové a usmaží v másle do růžova. Velmi chutné jsou se salátem hlávkovým i okurkovým.

59. Kadeřák.

Kadeřák se opere, tuhé stonky se ořezají, uvaří se jako špenát ve slané vodě a rozseká. Na kuthanu rozpálí se kousek másla, zahustí se lžicí mouky, kadeřák se do toho vhodí, rozředí dle potřeby vodou, ve které se vařil, přisolí dle chuti, zaleje mlékem nebo smetanou, nechá povařit a podává. Kdo chce, může do něho zamíchati vařené utlučené kaštany a osladiti jej trochu.

60. Černý kořen.

Černý kořen se oškrábe, vypere ve studené vodě a uvaří ve slané vodě do měkka. Uvařený vloží se na chvíli do studené vody, do které se dá několik kapek citronové šťávy, aby zůstal bílý. Studený obalí se v mouce, v osoleném

rozšlehaném vejci, v strouhané žemličce a usmaží se na másle do růžova. Podává se se špenátem, dušenou rýží, mrkví, kaší bramborovou a pod.

61. Zadělávaný černý kořen.

Černý kořen silnější se připraví a uvaří dle předpisu 60. Uvařený se dá na mísku a přikryje, aby nevystydl. Na kastrole se rozpustí kousek másla a udělá se tmavší, ne příliš řídká, jíška; tu zalejeme vodou, ve které se vařil černý kořen a necháme omáčku hodně povařit. Pak rozkloktáme v koflíku kyselé smetany, 2 žloutky, z půl citronu šťávu, zalejeme tím omáčku, necháme přejíti var a vlejeme ji na uvařený kořen. Dobré jsou k němu brambory, dušená rýže, makarony a pod.

62. Mrkev.

Pěkná, mladá mrkev se oškrábe, omeje ve tvrdé vodě a pokrájí na malé nudličky. Na kuthanu rozpění se kousek másla se lžící cukru, mrkev se na to vloží, přikryje a dusí pozvolna. Když se všechna šťáva, kterou mrkev pustila, zavaří, podlévá se horkou vodou, ale ne mnoho najednou, aby se dusila a nevařila. Když jest měkká, zapráší se moukou, zaleje horkým mlékem a nechá ještě povařit, aby omáčka zahoustla. Přisladí se nebo přisolí dle chuti. Na mísce posype se mrkev drobně rozsekanou petrželí. — Dobře chutná se zeleným hráškem.

63. Mrkev s kyselou smetanou.

Mrkev připravíme a udusíme dle předešlého předpisu. Na jiném kastrole rozpálíme kus má-

sla, uděláme ze lžíce mouky řídkou jíšku, tu pak zalejeme koflíkem kyselé smetany. Měkkou mrkev vložíme do této omáčky, necháme povařit, přidáme trochu citronové šťávy a přisolíme nebo přisladíme dle chuti.

64. **Mrkev se zeleným hráškem.**

(Carottes et petits pois, à la française.)

Malou mrkvičku, tak zvanou »karotku«, čistě oškrábeme, rozkrájíme na tenké nudľičky a ve studené vodě ji vypereme. Na kuthánek dáme kousek nového másla a lžíci cukru tlučeného, necháme jej zapěnit, okapanou mrkev na něj vložíme a když se v něm obalila, nalejeme na ni trochu slané vody horké, přiklopíme pokličkou a dusíme ji $^1/_2$ hodiny; dle potřeby občas podlejeme ji vodou, aby se nepřipálila. Když jest úplně měkká, zalejeme ji mlékem nebo smetanou, ve které jsme rozkloktali žloutek a trochu mouky a necháme to dobře zavařit. Na otýpku karotek čítáme půl koflíku mléka. — Na jiný kuthánek dáme opět kousek másla, lžíci cukru, když se zpění, vhodíme do něho půl litru pěkného hrášku zeleného, necháme jej v tom as minutu, podlejeme vařící slanou vodou a dusíme jej pod pokličkou as 30 minut. Když jest měkký, přidáme opět kousek másla, poprášíme jej moukou a zalejeme několika lžícemi horké smetany a dle chuti přisladíme. Pak obé smícháme, hodně přetřeseme, dáme na mísku a podáváme buď samo o sobě nebo s nějakou opečenkou.

65. **Zelený hrášek.**

As jako vejce velký kus másla dáme na kuthan, rozpěníme jej, zamícháme do něho lžíci

drobného cukru, vložíme na to $^{1}/_{2}$ litru zeleného, mladého vyloupaného hrášku, přiklopíme a necháme as 25 minut dusit; dle potřeby pomalu jej podléváme horkou vodou. Když je hrášek měkký, zaprášíme jej moukou, zalejeme půl koflíkem horké sladké smetany, nebo mléka, necháme jej zavařit a je-li třeba přisladí se.

66. **Špenát.**

Půl kg. dobře očištěného, vypraného špenátu vaří se ve vodě as 10 minut. Špenát se při vaření nepřikryje, aby zůstal pěkně zelený. Pak se zcedí a jemně useká. Na kuthanu osmaží se na másle drobně rozsekaná cibulka, špenát se na ni vloží a zaleje trochou vody, ve které se vařil, osolí dle chuti a nechá povařit; pak se přidají as 3 hrstky strouhané žemličky, zaleje vařící smetanou a nechá opět povařit. V hrnéčku rozkloktáme vejce v trošce mléka nebo smetany, špenát tím zalejeme, zavaříme a podáváme. — Nebo rozmícháme do něho 1—2 žloutky a před podáním vmícháme do něho z 1 neb 2 bílků tuhý sníh.

67. **Špenát s kyselou smetanou.**

Špenát připraví, uvaří a useká se jak výše udáno. Na kuthanu udělá se bledá, řídká jíška máslová, zaleje koflíkem kyselé smetany, a když se zavařila, vhodí se do ní špenát a nechá se povařit. Pak se zacedí citronovou šťávou, osolí dle chuti a je-li příliš hustý, rozředí se teplým mlékem. Posléz se zaleje 1 neb 2 žloutky ve smetaně neb mléce rozkloktanými, což však se též může vynechat.

68. Smažená rajská jablíčka.

(Fried Tomatoes.)

Větší, zralá, ale nepříliš měkká rajská jablíčka ponoří se na minutu do vařící vody, slupka se z nich stáhne a nakrájejí se na silnější koláčky. Ty se osolí a zacedí citronovou šťávou. Pak v hrnéčku rozkloktá se jedno vejce, lžíce mléka, špetka soli, několik kapek citronové šťávy a mouky tolik, aby povstalo řídké těstíčko. V něm omočí se nakrájená jablíčka a usmaží se v rozpáleném, převařeném másle do růžova. Podávají se na topinkách, se špenátem nebo s nějakým salátem a pod.

69. Zelí.

Čerstvé zelí rozkrouhá se na kruhátku nebo nakrájí se na tenké nudličky, spaří vařící vodou a nechá pod pokličkou chvíli v páře stát. Potom se voda sleje, zelí se osolí, přidá se k němu kmín, naleje se na ně něco horké vody a dusí se v páře půl až hodinu. Vody nedá se mnoho, aby zelí jen v páře se dusilo, ale časem se musí na něj přilíti, aby se nepřipálilo. Když je úplně měkké, dáme na kastrol kus másla, něco drobně rozkrájené cibulky, lžičku cukru a lžíci nebo dvě mouky, dle množství zelí. Necháme vše zpěnit, uvařené ocezené zelí na to vložíme, dobře promícháme, a je-li příliš husté, přilejeme vodu, ve které se zelí vařilo nebo mléko, zacedíme je citronovou šťávou a dobře zavaříme. Přisolíme nebo přisladíme dle chuti.

70. Sušené lusky zelené.

Sušené lusky opereme a pokropené měkkou studenou vodou necháme státi 8—10 hodin. Pak je vhodíme do vařící neslané vody, do které přilejeme trochu mléka a vaříme je 20—30 minut, až jsou měkké. Je-li třeba, přiléváme horkou vodu, aby se nepřipálily. Uvařené odcedíme a necháme odkapat. Na kuthánek dáme kousek másla, malou lžičku mouky v něm zpěníme, zalejeme to koflíčkem kyselé smetany, lusky do toho vhodíme, osolíme je a dle chuti přidáme něco citronové šťávy, dobře vše promícháme, povaříme as pět minut a neseme na stůl.

71. Pampelišky.

Pouze docela mladých a jemných lístků pampelišek můžeme použíti. Připravujeme je všemi způsoby jako špenát.

72. Chmelíček.

Docela mladé výhonky očistíme jako chřest, opereme ve studené vodě, vhodíme je do slané vařící vody a vaříme do měkka. Potom je vyndáme na sítko, necháme odkapat, dáme na mísku, posypeme smaženou houskou a polejeme rozpáleným máslem.

73. Zadělávaný chmelíček.

Mladý chmelíček očistíme a uvaříme, jak v předešlém předpisu uvedeno. Z vody, ve které se vařil, upravíme omáčku jako na černý kořen, č. 61.

74. **Vodnice.**

Několik pěkných, ne však dřevnatých vodnic oloupáme, nakrájíme na koláčky nebo na kostky menší, spaříme je horkou vodou, přikryjeme pokličkou a necháme as 5 minut stát. Na kuthan dáme vrchovatou lžíci čerstvého másla, lžičku cukru a necháme to do žluta upražit. Ocezenou vodnici pak na to vložíme, pozvolna dusíme, při čemž ji podléváme horkou vodou. Často s ní pozorně zamícháme, aby se nepřipálila. Když jest skorem měkká, uděláme na jiném kastrolu hnědou jíšku, rozředíme ji trochu horkým mlékem, vodnici do této omáčky vložíme, necháme ji dusit a dle chuti přisladíme a posypeme jemně sekanou petržilkou.

75. **Vodnicové zelí.**

Oloupané vodnice rozkrouháme na kruhátku na tenké nudličky, spaříme je horkou vodou, tu pak slejeme a v málo vodě, aby se více v páře vařila, s trochou soli a kmínu uvaříme ji do měkka. Na kuthan dáme kousek másla, lžičku cukru, as 2 vařečky mouky, necháme to zrůžovatět, odcezené, uvařené zelí vodnicové na to vložíme, zavaříme dobře, když je to příliš husté, rozředíme několika lžícemi mléka teplého nebo vodou, když řídké, zaprášíme moukou a posléz zacedíme je šťávou z půl neb z celého citronu.

76. **Smažené okurky.**
(Fried Cucumbers.)

Pěknou, ne příliš zrnitou okurku oloupáme, rozkrájíme na silnější koláčky, jádra vyběřeme,

obalíme ji v těstíčku dle č. 58. a usmažíme v rozpáleném másle do zlatova.

77. Cvikla čili mangold.

Mladé lístky cvikly zbavíme žebérek, opereme ve studené vodě a v horké slané vodě vaříme je 10—15 minut. Ocezené, dobře vymačkané listy rozsekáme na drobno a upravíme jako špenát.

78. Kopřivy.

Zcela mladé lístky kopřiv vypereme a v horké, slané vodě vaříme as 10 minut, pak je rozsekáme a upravíme jako špenát.

79. Dušené okurky.

Dvě nebo tři pěkné okurky oloupáme, rozkrájíme na čtvrtky a jádra z nich vyškrábeme. Na kuthan dáme kousek másla, necháme v něm zrůžovatět lžíci cukru, okurky polité citronovou šťávou na to vložíme a dusíme je do měkka. Časem, je-li třeba, podlejeme je lžičkou vody. A když jsou měkké, zasypeme je moukou, necháme omáčku povařit, dle chuti přisladíme nebo přidáváme šťávy citronové a podáváme.

———

III. Opečenky a smaženiny.

Na opečenky zaděláme si vždy raději volnější těsto tak, že je lžící klademe do strouhané housky a v té tvoříme řízky. Opečenky nesmí se dělati příliš vysoké a musí se volně smažit, aby nezůstaly uvnitř syrové. V létě do všech opečenek můžeme přidati různé sekané bylinky jako: openec, sedmikrásy, mladé kopřivy, řebříček, mladé jahodové i fialkové listy a pod.

80. **Bramborové opečenky.**

Čtyři velké, předešlého dne uvařené, brambory rozstrouháme. Na mísce utřeme kousek másla, 1 žloutek a 1 vejce. Strouhané brambory k tomu přidáme, hezky promícháme, osolíme, přisypeme 2 lžíce mouky a strouhané housky tolik, aby se z těsta mohly utvořiti podlouhlé řízky. Ty pak obalíme v housce a usmažíme v rozpáleném převařeném másle do červena. Při smažení vhodíme do másla několik řízků cibule.

81. **Houbové opečenky.**

5—6 pěkných hříbků rozkrájí se na malé kousky a udusí na másle do měkka. Ve $^1/_4$ litru slané vodě uvaří se hustá krupicová kaše. Do

vychladlé kaše vmíchají se udušené houby, 1 žloutek, 1 vejce, kousek másla, trochu drobně rozsekané cibule a zelené petržele, přisolí se dle potřeby a, je-li těsto řídké, přidá se trochu strouhané žemličky. Řízky obalí se v housce a usmaží v rozpáleném másle. Chutné jsou ku každé zelenině i salátu.

82. **Houskové opečenky.**

Půl koflíku strouhané žemličky spaříme koflíkem vařícího mléka, dobře rozmícháme a necháme vychladnout. Potom přidáme kousek sekané cibulky, 1 vejce, trochu soli, kousek másla, něco sekané zelené petržele, polníčku, pažitky, smísíme vše a utvoříme malé řízky. Ty pak smažíme v rozpáleném převařeném másle do růžova. — Když by těstíčko bylo příliš řídké, přidáme lžičku mouky nebo trochu housky strouhané. Ale na opečenky jest lepší volnější těsto; pak je klademe do másla lžicí.

83. **Bramborové knedlíčky smažené.**

Čtyři větší brambory uvařené, studené rozstrouháme, přidáme k nim 2 lžíce mouky, 1 žloutek, kousek másla, osolíme a zaděláme jemné těsto s trochou smetany. Z toho pak utvoří se malé knedlíky, ty omočí se v rozšlehaném vejci, obalí ve strouhané housce a usmaží v rozpáleném převařeném másle do růžova.

84. **Hrachové opečenky.**

Do husté, studené hrachové kaše zamíchá se 1 vejce, 1 žloutek, trochu strouhané housky, jemně krájená cibulka, špetka soli; vše se dobře pro-

míchá, utvoří se podlouhlé řízky a v másle se usmaží do růžova. Podávají se s různou zeleninou.

85. **Čočkové opečenky.**

Příprava stejná jako u hrachových opečenek, jenom že na místě kaše hrachové vezmeme kaši čočkovou.

86. **Risolky s pažitkovou omáčkou.**
(Rissoles with Chive Sauce.)

Na kuthánku rozpálíme kousek másla, lžíci mouky v něm zapěníme a zalejeme 2 lžícemi teplého mléka. Potom přidáme 2 lžíce usekaných dušených hub, trochu soli, něco sekané zelené petržele, pažitky„ polníčku a špenátu, malý porek, kousek sekané cibulky a drobně sekanou kůru citronovou. Vše se dobře promíchá, povaří, zaleje 1 vejcem rozmíchaným ve trošce mléka, zacedí citronovou šťávou a zavaří do husta. Pak se tato svařeninka vyndá na talíř a nechá vychladnout. Zatím připravíme si dobré nudlové těsto ze dvou vajec a lžíce rozehřátého másla; rozválíme je as na půl malíku silně a vykrajujeme skleničkou kulaté lístky. Na polovinu těchto koleček klademe vždy kousek připravené míšeninky, okraje pomažeme bílkem a druhým kolečkem přikryjeme; okraje se dobře stisknou. Potom risolky omočíme v rozšlehaném vejci a usmažíme v rozpáleném másle převařeném do růžova. Narovnají se úhledně na mísku, okrášlí zelenou petrželí a podávají s pažitkou nebo smetanovou omáčkou. K nim dává se rýže, nebo brambory.

87. Bramborové risolky.

6 pěkných uvařených, studených bramborů se ustrouhá. 4 dkg másla utřeme se 2 žloutky, osolíme, strouhané brambory k tomu přimísíme a utvoříme těsto, které se dle potřeby promísí moukou, aby drželo pohromadě. Důkladně se propracuje, vyválí se z něho placka a vykrajují skleničkou koláčky. Do prostřed koláčků dáme nádivku dle předešlého předpisu, okraje pomažeme bílkem, prázdnými je přikryjeme a okraje pevně přitiskneme. Koblížky tyto obalíme ve vejci a v housce strouhané a smažíme volně v rozpáleném, převařeném másle do růžova. Chutné jsou ku špenátu nebo s nějakým salátem.

88. Krupicové opečenky.

Z půl koflíku krupice uvaří se v mléce hustá kaše. Do vychladlé kaše zamícháme 2 žloutky, trochu drobně rozsekané cibulky, petržele nebo požitky, špetku soli a kousek másla. Když je těsto dobře promíchané, zamícháme do něho lehce z jednoho bílku hustý sníh. Je-li těsto příliš řídké, přidáme hrstku strouhané housky. Podlouhlé řízky usmažíme v másle do růžova. K nim dáme různou zeleninu nebo saláty.

89. Opečenky z Quäkru.

1/4 litru vody, 3 lžíce vloček Quäkru a kousek másla svaříme za častého míchání na hustou kaši až se dna nechytá. Když vystydne, přidáme k ní 1 vejce, trochu strouhané housky, něco drobně sekané cibule, kousek másla, osolíme a dobře promícháme. Utvoříme podlouhlé řízky a usmažíme je v převařeném másle do růžova. Nebo tě-

stíčko uděláme volnější a lžící klademe je do másla. Při smažení přidáváme řízky cibule, čímž nabudou ještě lepší chuti.

90. **Kroketky.**

Kousek másla utřeme s 1 lžící mouky, rozředíme koflíkem horkého mléka a svaříme za stálého míchání na hustou omáčku. Do té přidáme trochu sekané petržele zelené, drobně rozsekanou cibulku a citronovou kůru, usekaný špenát, polníček nebo všechny bylinky, lžíci strouhané žemličky, osolíme, zacedíme šťávou z půl citronu, přidáme lžíci sekaných uvařených hub sušených nebo čerstvých dušených, zalejeme 2 žloutky a svaříme na husté těstíčko. Z vystydlého děláme kulaté šištičky, omočíme je v rozkloktaném vejci, obalíme ve strouhané žemličce a usmažíme volně v převařeném másle. Těsto musí býti dosti tuhé, aby se v másle nerozpadávalo, proto může se na vypracování přidat trochu mouky. Kroketky chutnají ke kaši bramborové, k rýži dušené, ke špenátu nebo k různým salátům.

91. **Rýžové opečenky.**

4 lžíce rýže vyprané uvaříme ve slaném mléce nebo ve slané vodě na hustou kaši. Do vychladlé kaše zamícháme 2 žloutky, trochu zelené petržele, 2 lžíce strouhané žemličky, trochu soli, kousek másla. Hodně to utřeme a posléze přidáme ze 2 bílků tuhý sníh. Uděláme řízky, usmažíme je v převařeném másle zvolna do růžova a podáváme s různou zeleninou nebo salátem.

92. **Pavézky.**

(Toast.)

Zatvrdlé žemle nakrájí se na tenké lístky, omočí v mléce, pomaží míšeninkou jako na risolky nebo na kroketky, pokryjí druhým lístkem, omočí se v rozšlehaném osoleném vejci, obalí ve strouhané žemličce a usmaží v převařeném másle do zlatova. Chutnají ke každé zelenině.

93. **Francouzské brambory.**

(Pommes de terre frites.)

Pěkné, syrové brambory se oloupají, nakrájí na tenké koláčky nebo ukrouhají na ozdobném kruhátku a hází se do studené vody. Vyperou se, čistou utěrkou se osuší a dají se do horkého převařeného másla smažit. Když na jedné straně červenají, což trvá 4—6 minut, obrátí se dírkovanou lžící a osmaží i po druhé straně. Usmažené kladou se na sítko, osolí, nechají odkapat a podávají s různou zeleninou.

94. **Pohankové opečenky.**

½ koflíku pohankové krupice uvaříme ve 2 koflíkách mléka na hustou kaši a necháme ji vychladnout. Do vychladlé kaše zamícháme 1 vejce, 1 žloutek, kousek másla as jako vejce velký, trochu soli, něco zelené sekané petržele, kousek sekané cibulky, 1 strouhanou vařenou bramboru, trochu kmínu a 2—3 lžíce housky strouhané. Když by to bylo příliš husté, přidáme lžíci nebo dvě mléka — opečenky jsou chutnější, když je volnější těstíčko — a smažíme opečenky v másle do růžova. Všechny druhy salátu k nim výborně se hodí.

95. **Opečenky z ovesné krupice.**

V půl litru vody uvaříme ze 4—5 lžíc ovesné krupice hustou kaši. Když vychladla, zamícháme do ní 1 vejce, něco sekané zelené petržele, 2 až 3 lžíce strouhané housky, trochu sekané cibule, osolíme, dobře promícháme, utvoříme podlouhlé řízky a smažíme je v rozpáleném másle nebo rostlinném tuku do zlatova.

96. **Opečenky z jarého žita.**

(Grünkornbratling.)

½ koflíku zeleného žita uvaříme ve 2 koflíkách vody v hustou kaši. Když kaše vychladla, zamícháme do ní 1 vejce, 1 žloutek, 2 lžíce mouky, 2 lžíce strouhané housky, něco drobně sekané kůry citronové, kousek másla, kousek sekané cibule a špetku marjánky. Dobře vše promícháme, uděláme opečenky, nebo lžící hned dáváme do másla a usmažíme do růžova.

IV. Omáčky.

97. Celerová omáčka.

Půl pěkného, očistěného celeru uvaříme ve slané vodě, druhou půlku rozkrájíme na kousky a dusíme na másle do růžova. Ten pak zaprášíme moukou, necháme spejchnout a zalejeme vodou, ve které se vařil celer. Omáčku necháme hodně povařit, až se celer dá rozmačkat. Je-li omáčka příliš řídká, zahustíme ji máslovou jíškou, zavaříme dobře, pak procedíme a přisolíme dle chuti. — Kdo chce, může ji zakloktati žloutkem ve smetaně rozkvedlaným nebo zacediti ji citronovou šťávou.

98. Cibulová omáčka.

Na másle udusí se půl rozkrájené cibule do růžova. Potom se zapráší moukou, nechá spejchnout, zaleje zeleninovou vodou a nechá se 15—20 minut vařit, až je cibule hodně rozvařená. Není-li omáčka dostatečně hustá vhodíme do ní kuličku másla uhnětenou s moukou nebo ji zahustíme máslovou jíškou. Dle chuti se přisolí a před podáním procedí.

99. Cibulová omáčka sladkokyselá.

Na kuthánku rozpálíme kousek másla, přidáme k němu lžíčku cukru a půl rozkrájené cibule a ne-

cháme ji usmažit do růžova. Pak zasypeme lžící mouky, necháme zažloutnout a zalejeme vodou, ve které vaříme všechnu zeleninu a kousek citronové kůry. Omáčku vaříme as 20 minut. Pak ji procedíme, zahustíme, je-li třeba, máslovou jíškou, přisolíme, přidáme trochu citronové šťávy, 2—3 lžíce smetany nebo mléka a necháme ještě povařit. — Může se též zakloktati žloutkem.

100. **Houbová omáčka.**

Čerstvé, pěkné hříbky očistěné, nakrájí se na malé kousky, vloží do hrnečku s kouskem másla, drobně usekanou cibulkou, trochu se osmaží, zalejí zeleninovou vodou a vaří až změknou. Potom se omáčka zahustí máslovou jíškou, osolí, zaleje smetanou nebo mlékem a povaří, aby se jíška dobře zavařila. Před podáním přidá se k ní zelená sekaná petržilka.

101. **Houbová omáčka ze sušených hub.**

Jednu nebo dvě hrstě sušených hub vypereme a uvaříme do měkka a usekáme. V hrnku vaříme všechnu zeleninu a když je rozvařená, omáčku procedíme, dáme do ní uvařené, usekané houby, osolíme, zahustíme ji máslovou jíškou, zalejeme půl koflíkem smetany nebo mléka a necháme ji hezky zavařit. — Též může se zakloktati žloutkem.

102. **Koprová omáčka.**

Hnědá máslová jíška zaleje se procezenou vodou, ve které se vařila všechna zelenina, a omáčka se 10—15 minut nechá vařit. Mezitím přebere, vypere a useká se kopr, přidá se do omáčky, osolí a nechá povařit, pak se omáčka zacedí citronovou šťávou.

103. **Smetanová koprová omáčka.**

Přebraný, opraný a rozsekaný kopr vaříme ve slané vodě. V 1/2 litru dobré kyselé smetany rozkloktáme lžičku mouky, zalejeme tím kopr, dobře omáčku rozmícháme a necháme ji chvíli vařit. Pak přidáme kousek másla, kousek cukru, šťávu z 1/2—1 citronu a posléz zakloktáme omáčku 1 až 2 žloutky. Když je omáčka řídká, rozděláme ještě trochu mouky ve studené smetaně nebo mléce, vlejeme to do omáčky a necháme zavařit.

104. **Pažitková omáčka.**

Na másle udusí se půl rozkrájené cibule, 1 pór, kousek mrkve, kousek celeru a kořenové petržele. Když je růžová, zaprášíme ji moukou, necháme sežloutnout a zalejeme vařící vodou. Omáčku vaříme 15—20 minut. Pak ji procedíme, zahustíme, je-li třeba máslovou jíškou, přilejeme trochu kyselé smetany, zavaříme dobře a pak do ní vhodíme hrstku nakrájené pažitky. — Omáčka může se zaklokati 1—2 žloutky.

105. **Omáčka z rajských jablíček.**

Do hrnéčku dáme kousek másla, 3 pěkná zralá jablíčka rajská, kousek nakrájené cibule, kousek citronové kůry, dvě lžíce cukru, všechnu zeleninu a necháme vše malou chvíli dusit. Když to poněkud vysmáhlo, zaprášíme moukou a zalejeme vařící vodou. Omáčku vaříme 15—20 minut, zahustíme ji máslovou jíškou, zacedíme šťávou z 1/2 citronu, přisladíme, je-li třeba, a naposledy do ní vmícháme 2—3 lžíčky buď meruňkové, rybízové nebo višňové zavařeniny. Před podáním ji procedíme. — Též se mohou k ní dáti vařit sušené šípky nebo višně. Zvlášť s višněmi jest velmi chutná.

106. **Máslová omáčka**.

6 dkg másla čerstvého rozpustíme na kastrole, přidáme k němu lžíci mouky, dobře to rozmícháme. Když se jíška zpění, zalejeme ji pozvolna zeleninovou vodou a přidáme k tomu trochu mléka až omáčka nabyde náležité hustoty. Pak ji osolíme a vaříme 10—20 minut. Před podáním dáme do ní sekanou zelenou petržel a může se též zakloktati 1—2 žloutky.

107. **Kaprlová omáčka.**

Na kuthánek dáme kousek másla, půl drobně rozkrájené cibule, kousek kořenové petržele, kousek celeru, trochu cukru a necháme vše zažloutnout. Pak to zaprášíme moukou, zamícháme, zalejeme vařící vodou, osolíme a vaříme omáčku as $^1/_4$ hodiny. Mezitím rozsekáme hrstku kaprlat a necháme je chvilku v málo vodě vařit, pak na ně nalejeme procezenou omáčku, přidáme trochu citronové šťávy, zavaříme a podáváme. Též mohou se dáti celá kaprlata na místě sekaných.

108. **Smetanová omáčka I.**

Na kuthanu udusíme zeleninu a kousek cibule. Když to zažloutne, zalejeme trochou vařící slané vody a necháme vařit. Mezitím rozděláme $^1/_4$ litru kyselé smetany, lžičku mouky, přidáme k tomu procezenou omáčku, trochu citronové šťávy a vaříme ji až zhoustne. Může se do ní nakrájeti zelená petržel nebo pažitka.

109. **Smetanová omáčka II.**

Na kuthanu uděláme bledou máslovou jíšku ze 6 dkg másla a lžíčky mouky; pak k tomu pomalu

přiléváme $^1/_4$ litru sladké smetany. Omáčku zvolna vaříme as čtvrt hodiny, pak ji podáváme. Kdo chce, může ji zacediti citronovou šťávou.

110. Žloutková omáčka.

3 dkg másla rozetřeme se lžicí mouky a rozředíme v hrnéčku $^1/_4$ litrem zeleninové vody studené nebo polovic mlékem. K tomu přidáme 2 až 3 žloutky a z půl citronu šťávy. Když je vše dobře rozmíchané, přistavíme omáčku na mírný oheň a stále mícháme, až se počne vařit, na to ji odstavíme a zamícháme do ní ještě as 2 dkg čerstvého másla.

111. Citronová omáčka.

As jako vejce velký kus másla čerstvého utřeme se lžicí mouky a rozmícháme půl koflíkem studené smetany nebo mléka. Potom přilejeme vodu, ve které vaříme všechnu zeleninu, dobře to rozmícháme, přidáme kousek citronové kůry a vaříme omáčku as 20 minut. Je-li řídká, uděláme kuličku z másla a mouky, vhodíme do omáčky a necháme ji rozvařit. Pak omáčku zacedíme citronovou šťávou, přecedíme a konečně ji zalejeme 1—2 žloutky.

112. Petrželová omáčka.

Čistě vypraný kořen petrželový, rozkrájí se na kousky a udusí na másle do růžova. Pak se zapráší moukou, zaleje vařící vodou slanou, omáčka se vaří 15—20 minut. Na to vleje se do ní 2—3 lžíce smetany nebo mléka, přidá se kousek másla, nechá se to povařit a do procezené omáčky vhodí se lžíce drobně rozsekané zelené petržele.

113. **Zeleninová omáčka.**

Mrkev, petržel kořenová, celer, por, cibule, kapusta, brukev a tuřín nakrájí se na kousky a vše dusí se na másle s kouskem citronové kůry do růžova. Potom se zelenina popráší moukou, zaleje vařící slanou vodou a omáčka nechá se vařit až se všechna zelenina dá rozmačkat. Pak se omáčka prolisuje cedníkem, připraží se máslovou jíškou, přileje se k ní 1—2 lžíce smetany nebo mléka, několik kapek citronové šťávy, a kdo chce, vhodí do ní hrst kaprlat. Před podáním rozseká se do ní zelená petržel, nebo drobně rozkrájí pažitka.

114. **Okurková omáčka.**

Do máslové jíšky vhodíme kousek rozkrájené cibule, trochu cukru, drobně rozsekanou kůru citronovou, necháme to zapěnit a zalejeme vařící vodou zeleninovou. Omáčku vaříme as 15 minut. Mezitím oloupáme čerstvou okurku menší, nakrájíme ji na kolečka a na kuthanku, na másle dusíme ji do měkka, při čemž ji podléváme vodou. Povařenou omáčku procedíme, přidáme k ní udušené okurky, přisolíme, nebo přisladíme a přidáme citronové šťávy dle chuti.

V. Sladké omáčky a smetánky. Majonésy.

115. Merunková omáčka.

I. Na kuthánku rozpálíme kousek másla, dáme do něho malou lžíčku mouky, 3—4 lžíce merunkové zavařeniny, nalejeme na to koflík vařící vody, přidáme kousek kůry citronové a necháme to 5—10 minut vařit. Omáčkou se musí častěji zamíchati. Potom se odstaví a přisladí dle chuti.

II. Do koflíku tvrdé vody dáme 4—5 lžic zavařeniny merunkové, přidáme kousek kůry citronové a mícháme tím na plotně, až se omáčka počne vařit. Tato jest jemnější.

116. Višňová omáčka I.

Hrst sušených višní, trochu sušených šípků, něco kůry citronové vaříme v půl litru vody. Na kuthánku rozpálíme kousek másla, vhodíme do něho lžíčku cukru a uděláme bledou jíšku, tu pak zalejeme procezenou omáčkou a necháme povařit. Šípky i višně musí býti hodně rozvařené, aby se mohly prolisovat. Před podáním zacedíme ji citronovou šťávou a přisladíme dle chuti.

117. Višňová omáčka II.

Na kuthánek dáme několik lžic višňové zavařeniny, zalejeme ji půl litrem vařící vody, přidáme kousek kůry citronové a necháme povařit.

118. Studená omáčka rybízová.

V půl litru vody vaříme as 10 minut pomerančovou a citronovou kůru. 4—5 lžic zavařeniny rybízové rozmícháme, rozředíme procezenou vodou, ve které jsme vařily kůry, přidáme z půl citronu a půl pomeranče šťávu, přisladíme omáčku dle chuti a dáme ji do studena.

Takto můžeme upraviti omáčky ze všech zavařenin.

119. Šípková omáčka.

Do bledé, řidší máslové jíšky zamícháme 4 lžíce šípkových povidel a zalejeme horkou vodou, přidáme citronovou kůru a necháme omáčku dobře povařit. Pak zacedíme ji citronovou šťávou asi z půl citronu, necháme omáčku ještě chvíli povařit a než-li neseme na stůl, procedíme ji.

120. Povidlová omáčka švestková.

Do bledé máslové jíšky dáme několik lžic švestkových povidel, zalejeme je vařící vodou, přidáme trochu drobně rozsekané kůry citronové, necháme povařit, přisladíme dle chuti a před podáním ji procedíme. Na půl litru omáčky je třeba as 20 dg. povidel.

121. Smetánka.

2 žloutky rozmícháme se dvěma lžícemi cukru a s kávovou lžičkou mouky. Rozředíme to $^1/_4$ litrem sladké smetany, přidáme něco dobře usekané kůry citronové, přistavíme na mírný oheň a stále s ní kloktáme, až hodně zhoustne. Vařit se nesmí, aby se nesrazila. Když se hned nepodává, postaví se do kastrolu s horkou vodou, aby nevystydla.

122. Mandlová smetánka.

Hrst sladkých mandlí se opaří, oloupá a ustrouhá. 4 žloutky rozmícháme se lžičkou mouky, 2 lžícemi cukru a $^1/_2$ litrem sladké smetany. Přidáme rozstrouhané mandle a mícháme smetánkou na plotně až zhoustne.

123. Čokoládová smetánka.

Půl litru smetany, 3 žloutky, 2 tabulky ustrouhané čokolády, 2 lžíce cukru, malá lžička mouky rozkloktá se v hrnku, postaví na plotnu a míchá se tím stále až počne omáčka houstnouti a přichází do varu. Pak se rychle odstaví a nese na stůl.

124. Pomerančová smetánka.

Ostrým nožíkem odkrojíme žlutou kůru pomeranče, oloupáme jej, aby na něm nezůstalo ani kousek bílé kůry, dáme jej do hrnku, vlejeme naň $^1/_2$ litru sladké smetany, přidáme 4 až 5 lžic cukru, přikryjeme pokličkou a necháme to vychladnout. Potom rozmícháme lžičku mouky se 4 žloutky a se lžící studené smetany, při-

dáme k tomu vychladlou, procezenou smetanu, s pomerančem přistavíme na oheň a mícháme tím tak dlouho, až smetánka počne houstnout a přichází do varu. Pak ji rychle odstavíme, a neseme na stůl.

125. Citronová smetánka.

připravuje se jako pomerančová, když místo pomeranče dáme oloupaný citron. Na tuto smetánku se musí přidati více cukru, což se řídí dle chuti.

126. Smetánka z páleného cukru.

8 dkg cukru tlučeného vysypeme na kuthánek a mícháme ním na mírném žáru, až jest růžový. Potom jej zalejeme $^1/_8$ litru vody vařící a mícháme tím, až se cukr úplně rozpustí. Na $^1/_4$ litru smetany rozkloktáme 2 žloutky, 1 lžičku mouky a mícháme tím na plotně, až to zhoustne, potom přilejeme pálený cukr a podáváme.

127. Majonésa.

2 syrové žloutky rozmícháme na hlubší mísce. Po té k nim za stálého tření přidáváme po kávových lžičkách koflíček jemného salátového oleje. Dříve nepřidáme druhou lžičku oleje, až první jest dobře vetřena. Na každou 5 lžičku oleje dáme jednu lžičku citronové šťávy a tak pokračujeme až všechen olej jsme vypotřebovaly. Pak přidáme na malou špičku jemné soli, ochutnáme, a když je málo kyselá, přidáme citronové šťávy, a když mnoho, tak ještě trochu oleje; ale obé se musí dobře vetříti. Čím pozorněji se olej

i šťáva přidává a čím déle se obé vtírá, tím jest majonésa lepší.

128. **Smetanová majonésa.**

2 žloutky na tvrdo vařené prolisujeme na sítku, přidáme k nim 1 žloutek syrový, lžíčku citronové šťávy, špetku soli a hodně to utřeme. Po té po kapkách přidáváme $^1/_2$ koflíčku salátového oleje, z půl citronu šťávu, dobře obé vetřeme a přiléváme za stálého tření $^1/_4$ litru dobré husté smetany. Ochutnáme a dle potřeby přidáme šťávy citronové nebo oleje.

129. **Majonésa zelená.**

(Mayonnaise verte.)

3 vařené žloutky prolisujeme na sítku, přidáme k nim dva žloutky syrové, špetku soli a lžíčku citronové šťávy. Po té pomalu za stálého tření přidáváme $^1/_2$ koflíku salátového oleje a po malých lžíčkách z půl citronu šťávy. Když jest to hodně utřené, přiléváme pozvolna koflík kyselé smetany a posléze přidáme drobně sekané bylinky, jako: lístky chudobek, fialek, mladých kopřiv, pak zelenou petržel a pod.

130. **Francouzská majonésa.**

Připravíme si majonésu dle č. 127.; když jest hotova, vmícháme do ní lžíčku sekaných kaprlat, kousek rozsekané čerstvé okurky, lžíčku drobně rozsekaných šalotek a trochu sekané zelené petržele.

131. Studená omáčka pažitková.

2 vařené žloutky hladce utřeme se lžičkou citronové šťávy a rozředíme je tvrdou vodou tak, aby omáčka nebyla příliš řídká. Osladíme ji dle chuti, přidáme šťávy citronové, je-li třeba, nakrájíme do ní dosti pažitky a přimícháme k ní rozsekané bílky.

\

VI. Moučná jídla. — Vařiva.

132. Obyčejné knedlíky.

Na $^1/_2$ kila mouky rozdrobíme as jako vejce velký kus másla, osolíme a zaděláme z ní těsto s jedním žloutkem, jedním celým vejcem a tvrdé vody tolik, aby těsto nebylo ani příliš řídké, ani tuhé; hodně je vypracujeme, až jde od vařečky a necháme aspoň hodinu státi, než-li z něj zavaříme knedlíky. Mezitím nakrájíme 2 žemle na kostečky, osmažíme je v másle a přimícháme do těsta. Potom utvoříme 3 podlouhlé knedlíky, obalíme je v mouce a zavaříme do vařící studničné vody. Když se trochu zavaří, nadzvedneme je pozorně vařečkou, aby nepřilehly ke dnu a vaříme je $^3/_4$—1 hodinu. Uvařené knedlíky vyndáme drátěnou lžící, nakrájíme na koláčky a podáváme je se zelím, skopovou, cibulovou, houbovou, švestkovou atd. omáčkou.

133. Švestkové knedlíky.

10 dkg. dobrého, ne však příliš řídkého tvarohu utřeme se 6 dkg. másla a dvěma žloutky. Pak přidáme 3 lžíce cukru, 40 dkg. mouky, 1 vejce, trochu soli a zaděláme mlékem nebo studničnou vodou, těsto vhodné ku hnětení knedlíku.

Do kousku těsta zabalí se vyloupaná švestka, knedlíček se zakulatí a zavaří do vařící tvrdé, slané vody. Uvařené knedlíky sypou se tlučeným cukrem, strouhaným tvarohem (sýrkem) nebo strouhanou houskou s cukrem a mastí přeškvařeným máslem.

134. **Pomerančové knedlíky.**

3 dkg. másla, 2 vejce, 1 žloutek a 3 dkg. tvarohu dobře se utře. Potom přidáme půl kg. mouky, 2 lžíce cukru, špetku soli a zadělá se se studničnou vodou, aby z toho bylo těsto, vhodné ku dělání knedlíků. Pomeranče se oloupají, zbaví jader a jedna nebo dvě čtvrtky zabalí se do větších kousků těsta. Vaří se v tvrdé, slané vodě as půl hodiny (dle velikosti). Posypou se cukrem, strohaným tvarohem a polijí rozpáleným máslem. — Na tyto knedlíky musí býti dobré, dosti zralé pomeranče, aby nebyly hořké.

135. **Merunkové knedlíky.**

Těsto zadělá se dle předešlého způsobu a místo pomeranče dáváme merunky. Sypou se cukrem tlučeným a strouhaným tvarohem a mastí máslem přeškvařeným.

136. **Jablkové knedlíky.**

Těsto zaděláme jako na švestkové nebo pomerančové knedlíky, do větších kousků dáme oloupaná, na tenké plátky nakrájená nebo nastrouhaná jablka, posypeme je trochu cukrem a knedlíky zabalíme. Uvařené sypeme buď jen cukrem, nebo smícháme jej se skořicí; strou-

haný tvaroh, kdo chce, může též dáti. Mastí se se převařeným máslem.

137. Bramborové knedlíky.

10 velkých, uvařených brambor teplých rozmělníme, přidáme k nim kousek másla, půl koflíku jemné, suché krupice, 1 žloutek, 2 celá vejce, 3 lžíce smetany, trochu soli a 3—4 lžíce mouky. Dobře těsto propracujeme a přidáme k němu 1 žemličku na kostky nakrájenou a v másle osmaženou; utvoříme podlouhlé knedlíky a vaříme je ve slané, studničné vodě $^1/_4$ hodiny. Dříve, než-li je všecky uděláme, dáme jeden menší knedlíček vařit na zkoušku, když je mazlavý, přidáme trochu mouky. Uvařené knedlíky nakrájíme na koláčky, posypeme osmaženou žemličkou a omastíme máslem s osmaženou cibulkou. Též se podávají se zelím nebo s nějakou omáčkou: citronovou, cibulovou, pažitkovou nebo houbovou.

138. Tvarohové knedlíky.

Na míse utřeme 4 dkg. másla, $^1/_4$ kg. ne příliš řídkého tvarohu, 2 žloutky a 1 vejce; osolíme, přidáme 4 lžíce mouky, půl koflíku krupice a půl koflíku strouhané žemličky. Těsto hodně propracujeme, malý knedlíček zavaříme na zkoušku a je-li příliš měkký, přidáme housky. Podlouhlé knedlíky obalíme v mouce a zavaříme ve tvrdé, slané vodě as $^1/_4$ hodiny. Uvařené nakrájíme na kolečka, posypeme smaženou, strouhanou žemličkou a mastíme přeškvařeným máslem.

139. Houskové knedlíčky.

$^1/_2$ housky namočíme do mléka. 3 dkg. másla utřeme, až zbělí, pak přidáme namočenou, vyždímanou housku, 1 žloutek, 1 celé vejce, špetku soli, trochu citronové kůry sekané, a když je to hodně utřené, přidáme tolik strouhané žemličky, aby se z toho mohly dělati knedlíčky. Jeden zavaříme, a je-li příliš měkký, přidáme housky, a když tvrdý, kousek másla. Pak je zavaříme do slané vařící vody a vaříme 10 až 15 minut.

Nebo knedlíčky obalíme v žemličce a usmažíme v másle do růžova. Prvé chutnají výborně k zadělávanému květáku, luskám, černému kořenu, druhé podáváme s různým salátem.

140. Bramborové knedlíčky.

Čtyři větší, uvařené, studené brambory rozstrouháme a utřeme na místě s 1 vejcem a s kouskem másla. Pak přidáme 3—4 lžíce mouky, trochu soli a prosáté, strouhané housky tolik, aby povstalo vláčné těsto k dělání knedlíčků. Ty pak obalíme v housce strouhané a usmažížíme v másle do růžova.

141. Špenátové knedlíčky.

Kousek másla, as jako vejce veliký, utře se s jedním žloutkem a jedním celým vejcem. Potom přidají se 4 lžíce uvařeného, usekaného špenátu, hrstka strouhané housky, lžička mouky, trochu se to osolí a dobře promíchá. Je-li těsto příliš řídké, dá se více strouhané housky. Zakulatí se knedlíček a uvaří ve slané vodě. Když

je příliš tvrdý, přidá se másla, když měkký, houska. Knedlíčky se vaří 10—15 minut a podávají s máslovou omáčkou, s makarony, nudlemi, rýží atd.

142. **Kraple s tvarohem.**

2 vejce, lžíci tvrdé vody studené nebo mléka, lžíci rozehřátého másla, trochu soli, malou lžičku cukru tlučeného a mouky tolik, aby z toho bylo těsto jako na nudle. To pak dobře vypracujeme, ne příliš tvrdě, a rozválíme v placku, as na stéblo silnou. $^1/_4$ kg. tvarohu hodně třeme se 2 žloutky nebo 1 vejcem a 3 lžícemi cukru až je úplně hladký. Pak přidáme k němu hrstku opařených, usekaných mandlí, hrstku hrozinek, trochu drobně rozsekané kůry citronové a dobře vše promícháme. Z těsta nakrájíme malé obdélníčky, poklademe je na jednom konci tvarohem, druhý přeložíme, kraje dobře přitiskneme a klademe je na prkénko moukou posypané. Kraple vhodíme do vařící slané, tvrdé vody a vaříme je as 5 minut. Mezi vařením pomalu jimi zamícháme ode dna a opatrně je obrátíme. Vařené vyndáme cedníkem, necháme okapat a vložíme na mísku. Sypou se strouhaným tvarohem a mastí převařeným máslem.

Na místě tvarohu možno též užiti dobrých povidel nebo zavařeniny.

143. **Kraple se špenátem.**

Připravíme si těsto, jak výše udáno, ale cukr vynecháme. Nakrájíme obdélníčky, poklademe je vychladlým špenátem, upraveným dle čís. 66., přeložíme druhý konec a pevně přitiskneme. Za-

vaříme je do vařící tvrdé vody, necháme je 7 až 10 minut vařit a mezi vařením pomalu je ode dna pozdvihneme a opatrně je dvakrát obrátíme. Uvařené kraple vyndáme cedníkem, necháme okapat, vložíme na mísku, posypeme strouhanou, smaženou houskou a polejeme rozpáleným máslem.

144. Halušky se špenátem.

Ze 2 vajec připravíme si těsto jako nudle. Dobře je vypracujeme, rozválíme na placku, nakrájíme z něho větší čtverečky než-li do polévky. Uvaříme je ve slané vodě, formu nebo kastrol vymažeme máslem, dáme do něho vrstvu uvařených čtverečků, vrstvu špenátu, upraveného dle č. 66., zase vrstvu čtverečků a tak pokračujeme, až je forma na dva prsty neplná. Na vrch musí přijíti čtverečky. Ty pak poklademe máslem, necháme v troubě zapéct a pak polejeme halušky koflíkem smetany, ve které jsme rozkvedlaly 2 žloutky nebo 1 celé vejce a upečeme je do růžova.

145. Dušená rýže.

Koflík rýže spaříme, pak na ni nalejeme studenou vodu a necháme ji hodinu stát. Zatím rozsekáme kousek cibule na drobno, dáme ji na kuthan, k tomu kousek másla, a když cibule trochu zrůžověla, vložíme na ni odcezenou rýži, osolíme a necháme ji zvolna dusit. Při tom podléváme ji zeleninovou vodou a dokud je tvrdá, může se s ní míchati. Když začíná měknout, odstaví se na mírnější oheň a nechá se bez míchá-

ní vysmahnout. Podává se k různým opečenkám, s parmazánským sýrem atd.

146. **Risotto se sušenými houbami.**

Koflík pěkné rýže se spaří, čistě vypere a vloží na kuthánek, na kterém se drobně rozkrájená cibulka osmažila na másle do růžova, nechá se malou chvíli odusit za stálého míchání, pak se zaleje horkou zeleninovou vodou, osolí a nechá se uvařit do měkka. Vody se přilévá dle potřeby, aby rýže zůstala celistvá a při tom dostatečně prořídlá. Zatím uvaří se v hrnéčku několik hrstek sušených hub do měkka; voda se z nich sleje a houby s kouskem zelené petržele se rozsekají na drobno. Na jiný kastrolek dá se kousek čerstvého másla, trochu drobně rozsekané cibulky, rozsekané houby se na to vloží a chvíli se dusí, při čemž dle potřeby se podlévají vodou, ve které se vařily. V hrnéčku rozkvedlají se 1—2 vejce, 1—2 lžíce smetany, špetka soli, houby se tím zalejí, a když zhoustnou, odstaví se od ohně. Koflík vymaže se dobrým čerstvým máslem, na dno dá se uvařená rýže, pak vrstva připravených hub a zase rýže, až je koflík plný; rýže se dobře stlačí a vyklopí na mísku, pak opět se koflík vymaže atd., až všechna rýže i houby jsou spotřebovány. Kopečky posypou se zelenou petrželí a strouhaným parmazánským sýrem.

147. **Rýžová kaše.**

Na litr dobrého mléka dáme as jako vejce velký kus másla čerstvého a 2 lžíce cukru. Když se mléko vaří, vhodíme do něho $^1/_4$ kg. čistě vyprané rýže a vaříme ji za častého míchání do

měkka, $^1/_2$ až $^3/_4$ hodiny. Je-li kaše příliš hustá, přiléváme teplé mléko. V koflíku zakloktáme 1—2 žloutky v mléce, vlejeme je do kaše a přidáme z 1—2 bílků tuhý sníh, do kterého jsme daly lžíci cukru. Podává se sypaná cukrem, kdo chce, může jej smísiti se skořicí. Dušená jablka, švestky vařené i každé jiné ovoce zavařené jest k ní velmi chutné. — Vejce se mohou vynechati, chutná bez nich dobře.

148, **Kaše krupicová.**

Do litru dobrého mléka dáme 3 dkg. čerstvého másla a 5—8 dkg. cukru. Když se mléko počíná vařit, zavaříme do něho $^1/_4$ kg. prostřední, suché krupice a vaříme kaši za častého míchání půl hodiny. Zhoustne-li příliš, přilejeme ještě mléka. Pak rozkloktáme 1—2 žloutky ve smetaně nebo mléce, vlejeme je do kaše a zároveň přimícháme lehce ze 1—2 bílků tuhý sníh, do kterého jsme dali trochu cukru. Kaše posype se cukrem, nebo cukrem smíchaným se skořicí a omastí rozpáleným máslem. Podává se k ní též zavařené ovoce: třešně, ryvíz, nebo dušená jablka a p. Vejce mohou se vynechat.

149. **Bramborová kaše.**

Brambory oloupané nakrájejí se na menší kousky a vaří ve slané vodě až jsou měkké. Pak se z nich přebytečná voda sleje, brambory se rozmačkají, přidá se k nim kousek másla, přisolí se, vleje se k nim půl koflíku horké smetany nebo mléka a míchá se kaší tak dlouho, až je úplně hladká a naběněná. Mléka se nesmí mnoho dáti, aby nebyla řídká. Podává se omaštěná

máslem s osmaženou cibulkou; též se přidává k různým opečenkám, ke špenátu atd.

150. Bramborové škubánky.

Oloupané, rozkrájené brambory uvaří se ve slané vodě do měkka. Potom se z nich polovice vody sleje, přisype se půl nebo celý žejdlík mouky, dle množství bramborů, a nechá se to ještě as pět minut povařit, ale pozorně, aby se na dně nepřipálily. Pak se voda úplně scedí a brambory se důkladně s moukou rozmíchají, osolí, přidá se kousek másla a dle potřeby teplého mléka, aby škubánky byly dosti vláčné, avšak ne řídké. Nyní se vykrajují lžící omočenou v másle, kladou na mísu a posypají tlučeným mákem s cukrem promíchaným nebo strouhaným tvarohem a mastí přeškvařeným máslem.

151. Bramborové halušky.

Osm nebo deset větších uvařených brambor oloupáme a skrájíme na koláčky. Dvě nebo tři vejce, na tvrdo uvařená, rozsekáme spolu se zelenou petrželí. Kastrol nebo forma vymaže se máslem, dno poklade se brambory, ty se osolí, posypou připravenými vejci, pokladou kousky másla, na to se opět položí vrstva brambor, a tak stále, až je forma plná. Na vrch musí přijít brambory, na ně kousky másla, a nechá se to v troubě zapéct. Potom polejeme halušky koflíkem smetany nebo mléka, ve kterém jsme rozkloktaly vejce, pečeme je, až počnou vrchem brambory červenat a kroutit se do kornoutku. Másla musí se dáti dosti, aby brambory byly vláčné.

152. **Švýcarské halušky bramborové.**

(Pommes de terre suises.)

Uvařené brambory rozkrájí se na kolečka. Dvě nebo tři vejce na tvrdo vařené rozsekají se, kousek ementálského sýru rozkrájí se na tenké lístky. Forma vymaže se máslem, na dno položí se vrstva brambor, osolí se, poklade sýrem, posype vejci, přikryje opět vrstvou brambor, což se opakuje až je forma plná. Na vrch na brambory dá se kousek másla, a když se halušky trochu zapekly, polejou se smetanou nebo mlékem s rozkloknutým vejcem. Pekou se až vrchem zarůžovatí. Na místě sýru ementálského může se též dáti sýr parmazánský strouhaný.

153. **Nové brambory.**

Mladé brambory se oškrábou, ve studené vodě operou, dají do hrnce, naleje se na ně čerstvá, měkká voda, osolí se, přidá se trochu kmínu a kousek zelené petržele. Uvařené brambory se scedí, nechají chvíli státi v páře, vysypou na mísku a podávají se strouhaným tvarohem a mastí dobrým přeškvařeným máslem. — Brambory tyto nesmí dlouho stát ve vodě, než-li se začnou vařit; nejlepší jsou v páře vařené.

154. **Bramborové noky.**

6 dkg. másla třeme se 2 vejci, přidáme 10 dkg. vařených strouhaných brambor, 2 lžíce kyselé smetany, 3 lžíce mouky, osolíme dobře, směs promícháme a upečeme na kastrole máslem vymazaném. Po upečení vykrajujeme lžící noky, vložíme je na mísu a podáváme s pažitkovou nebo houbovou omáčkou.

155. **Bramborové nudle.**

Rozstrouháme 10 uvařených, studených brambor, přidáme k nim žejdlík mouky, 2 celá vejce, 1 žloutek, trochu soli a uhněteme z toho na vále těsto. To pak dobře propracujeme a nakrájíme z něho nudle as jako malík silné. Vhodíme je do vařící studničné, slané vody, vaříme je as 5 minut. Na kuthanu rozpálíme nové nebo převařené máslo, osmažíme v něm strouhanou žemličku, vložíme do toho uvařené, odcezené nudle, překlepneme je, aby se každá obalila v housce a necháme je chvíli v troubě ztuhnout. Másla musí býti tolik, aby houska byla dosti vláčná.

156. **Jáhlová kaše.**

Půl koflíku jahel vypereme ve vařící a studené vodě. Zavaříme je do litru mléka, přidáme k nim kousek másla, špetku soli, trochu cukru a vaříme je více než hodinu, až jsou měkké. Dle potřeby přiléváme mléka. Uvařené jáhly dáme na mísu a podáváme omaštěné máslem nebo je poléváme švestkovou omáčkou.

157. **Jahelník.**

Jáhly uvaří se v mléce, jak výše udáno. Do vychladlých jahel zamícháme kousek másla, dle libosti cukru, něco citronové sekané kůry a dáme je do máslem vymazané formy. Vrchem polejeme jáhly koflíkem mléka nebo smetany, ve kterém jsme rozkloktaly 1—2 žloutky. Pečeme v dobré troubě půl hodiny a upečené posypeme vrchem cukrem.

158. Jahelník s jablky.

Připravíme si jáhly jako na předešlý jahelník. Několik jablek oloupáme, rozkrouháme nebo nakrájíme na tenké lístky a posypeme je cukrem. Do formy máslem vymazané dáme vrstvu připravených jahel, poklademe je jablky, přikryjeme opět vrstvou jahel, až je forma na tři prsty neplná. Jahelník zalejeme mlékem s rozkloktaným vejcem a pečeme půl hodiny. — Na místě jablek můžeme dáti uvařené vyloupané švestky.

159. Makarony.

Makarony — větší rozlámou se na malé kousky — zaváří se do vařící slané vody měkké a vaří se $^1/_2$—$^3/_4$ hodiny, občas se s nimi zamíchá, aby nepřilehly ke dnu, když jsou uvařené, voda se s nich sleje a prolejí se čistou vařící vodou; potom vloží se na kastrol, na kterém jest rozpálené máslo, nechají se v tom trochu osmažit, přisolí se, když je třeba, a podávají se buď s parmazánským sýrem nebo tvarohem strouhaným, anebo tlučeným mákem, promíchaným cukrem. Mastí se přeškvařeným máslem. Též přidávají se k různé zelenině, k opečenkám nebo se jedí s nějakou omáčkou.

160. Bramborové placky.

Roztrouháme 6 uvařených, studených brambor, přidáme k nim $^1/_2$ žejdlíku mouky, 1 celé vejce, trochu soli a uhněteme na vále těsto. Kdyby bylo řídké, přidáme mouky, když tuhé dáme lžičku mléka. Když je těsto dobře propracované, rozkrájíme je na kousky, ty pak roz-

válíme na menší placky as na stéblo silné a na plechu máslem pomazaném upečeme je v troubě po obou stranách. Každá placka se musí před pečením vidličkou propíchat, aby se nedělaly na ní puchýře. Každou upečenou placku napíchneme na vidličku, rychle ji omočíme ve vařící slané vodě a necháme na prkénku oschnouti. Potom je pomažeme máslem po obou stranách, pomažeme dobrými povidly, sbalíme jako omelety a podáváme.

161. **Vdolečky.**

7 dkg. másla utřeme s 1 žloutkem, s 1 vejcem a 3 lžícemi cukru. $^1/_2$ kg. mouky zaděláme vlažným mlékem, přidáme 2 dkg. droždí, utřeme máslo s vejci, s trochou solí, dobře těsto vypracujeme a necháme kynout. Když těsto vykynulo, tvoříme z něho vdolečky, ty pak necháme opět kynout, načež je smažíme v másle do růžova. Usmažené posypou se skořicí, nebo se pomažou dobrými povidly, nebo zavařeninou nějakou a posypou strouhaným tvarohem.

162. **Zelníky.**

Na $^1/_2$ kg. mouky utřeme 7 dkg. másla, 3 lžíce cukru a 2 žloutky a 1 vejce; přidáme trochu citronové kůry sekané, trochu soli a zaděláme z toho těsto kváskem z 2 dkg. droždí. Mléka se dá tolik, aby z toho bylo těsto, ani tuhé, ani řídké. To se důkladně propracuje a nechá kynout.

Zelí hlávkové jemně rozsekáme, spaříme slanou vařící vodou a necháme chvíli přikryté stát. Na kastrol dáme kousek másla, trochu cukru, ocezené, vymačkané zelí na to vložíme a dusíme

do měkka. Pak se zaleje sladkou smetanou, ale nesmí být řídké, a nechá vychladnout. Skynuté těsto rozkrájíme na kousky, do každého dáme lžičku zelí, zakulatíme jako knedlíky jablkové a každý pak sploštíme. Po opětném vykynutí smažíme je volně v másle do růžova.

163. Livanečky.

V 1/2 litru vlažného mléka rozkloktáme 2 žloutky, 2 lžíce cukru, trochu citronové kůry drobně rozsekané, 2 lžíce rozpuštěného másla. Potom přidáme po lžíci mouky, kvásek ze 2 dkg droždí a trochu soli. Těsto uděláme husté jako na kapání. Když jest pěkně hladké dáme k němu ještě sníh ze dvou bílků a necháme je kynout. Z vykynutého těsta pečeme lívance na lívanečníku, který mažeme rozpuštěným máslem. Upečené pomažeme po obou stranách máslem, omočíme v hrubě utlučeném cukru, ke kterému můžeme přimíchati skořici, nebo je pomažeme různou zavařeninou a posypeme strouhaným tvarohem.

164. Pohanková kaše.

Do litru studeného mléka dáme neplný koflík pohankové krupice, kousek másla, trochu soli, přistavíme na oheň a uvaříme hustou kaši. Tu pak omastíme rozpáleným máslem a podáváme.

165. Kaše z ovesné krupice.

(Hafermus.)

Do 1 litru horké vody nebo horkého mléka nasypeme neplný koflík ovesné krupice, trochu

to osolíme, dáme kousek másla a vaříme celou hodinu. Uvařenou kaši podáváme s nějakou zavařeninou, se zavařeným ovocem, nebo s dušenými jablky a pod.*)

166. **Kaše z ovesných vloček.**

(Haferflocken.)

Na půl litru mléka nebo vody čítáme půl koflíku vloček. Přidáme kousek másla, špetku soli a vaříme je 15—20 minut. Uvařenou kaši podáváme s dušenými jablky, s dušenými švestkami, s omáčkou z brusinkových, švestkových nebo jablkových povidel a pod.

---

*) Všechny kaše mohou se polévati medem.

VII. Nákypy, puddingy.

Nákypy české dosti se liší od puddingů anglických. Jelikož však oba tyto názvy se často navzájem zaměňují, zařaďujeme oba pohromadě.

Aby se nákyp podařil, jest potřebí chutného másla, čerstvých vajec a tuhého sněhu z bílků, který se musí zvolna a zlehka přimíchati. Forma nesmí býti příliš vysoká, aby teplota v troubě mohla stejně účinkovati; dále musí býti dobře máslem vymazaná a strouhanou žemličkou vysypána a pouze něco přes polovic těstem naplněna, ježto nákypy velmi naběhnou. Poněvadž však každý nákyp opět rychle spadne, musí býti čas dobře vypočten, aby se upečený nákyp mohl ihned na stůl nésti.

Pudding vaří se buď ve zvláštní puddingové formě, nebo v ubrousku ve vařící vodě. Forma musí býti dobře přiklopena a voda nesmí při vaření přelévati se přes pokličku. Obyčejně vaří se pudding hodinu i déle a dle potřeby přilévá se vařící vody. Vaří-li se pudding v ubrousku, namočí se buď ubrousek do studené vody a vyždímá, nebo pomaže se hodně máslem, těsto se do něho vloží, konce ubrousku se seberou, pevně zaváží provázkem, ale tak, aby pudding měl dosti místa k navaření. Nádoba musí býti dosti velká, aby v ní mohl plavat.

5*

167. Jablkový nákyp I.

Co váží 4 vejce, tolik odvážíme cukru a co váží 3 vejce, tolik mouky. 4 žloutky třeme s odváženým cukrem půl hodiny; pak po lžíci, za stálého tření, přidáváme mouku odváženou. Když jest všechna vetřena, přidáme trochu drobně rozsekané kůry citronové a ze 4 bílků tuhý sníh. Formu vymažeme máslem, vysypeme cukrem, dáme do ní vrstvu oloupaných, na tenké lístky nakrájených jablek, posypeme je cukrem, drobně usekanými mandlemi loupanými, opět vrstvu jablek, až je forma do polovic naplněna. Na to pak nalejeme připravenou směs a pečeme zvolna v troubě 1 hodinu. Upečený nákyp posypeme cukrem a podáváme.

168. Jablkový nákyp II.

14 dkg. tře se as $^1/_4$ hodiny se 4 žloutky. Pak se do toho lehce zamíchá 7 dkg. mouky, trochu drobně usekané kůry citronové a ze 4 bílků tuhý sníh. 4—5 oloupaných jablek větších nakrájí se na tenké lístky, posypou cukrem, hrozinkami a sekanými, loupanými mandlemi. Forma nákypová vymaže se máslem, vysype strouhanou žemličkou; na dno vloží se vrstva těsta, na ně vrstva připravených jablek, opět těsto, až jest forma plná. Nákyp peče se zvolna $^3/_4$ hodiny; upečený posype se cukrem a hned podává.

169. Nudlový nákyp.

Ze 2 vajec nudle uvaří se ve slané vodě a rozsekají na menši kousky. Na hluboké míse utře se kousek másla, 2—3 lžíce cukru, 2 celá vejce,

1 žloutek, trochu sekané kůry citronové a 3 lžíce dobré smetany. Dobře se vše promíchá, pak přidají se usekané nudle, hrst opařených nakrájených mandlí a hrstka hrozinek. Forma vymaže se máslem a vysype cukrem, polovina těsta se do ní vleje, poklade se 2—3 lžícemi nějaké zavařeniny, pokryje se druhou polovicí a nákyp peče se $^3/_4$ hodiny v horké troubě. Upečený posype se cukrem.

170. Nudlový nákyp s tvarohem.

Připravíme si nudle, jak výše udáno. Na nudle ze 2 vajec vezmeme $^1/_4$ kg. dobrého tvarohu, utřeme jej s kouskem másla, 1 vejcem, 3 až 4 lžícemi cukru tlučeného — po případě i více, aby byl tvaroh dostatečně sladký, ale ne přeslazený. Když je dobře utřený, přimícháme do něho něco hrozinek, trochu mandlí sekaných, trochu kůry citronové a je-li tvaroh málo vlažný, 1 neb 2 lžíce smetany. Na míse rozšleháme 2 vejce, 4 lžíce smetany, 2 lžíce cukru a mandle do toho namočíme. Formu vymazanou máslem a vysypanou cukrem naplníme vrstvou nudlí, na ně dáme tvaroh, opět nudle, až je forma na 2 prsty neplná. Na vrch dáme kousek čerstvého másla a pečeme nákyp $^3/_4$ hodiny.

171. Makaronový nákyp.

Makaronový nákyp připravuje se jako nudlový, užiti můžeme obou předpisů.

172. Rýžový nákyp s jablky.

10 dkg. čistě vyprané rýže uvaří se v půl litru dobrého mléka v hustou kaši a nechá se vychlad-

nouti. Na míse utrou se 4 žloutky se 4 dkg. másla a 10 dkg. cukru a 3 dkg. rozstrouhaných, oloupaných mandlí. Potom se do toho přimíchá vychladlá kaše a lehce se natřese ze 3 bílků tuhý sníh. Oloupaná jablka rozkrájí se na tenké lístky, prosypou cukrem a skořicí a sekanými mandlemi. Do formy máslem vymazané a houskou vysypané vleje se vrstva připravené kaše, až je forma na 2 prsty neplná. Na vrch musí přijíti kaše, ta se poklade kousky másla a nákyp zvolna se hodinu peče v troubě.

173. **Višňový nákyp.**

(Soufflé aux griottes.)

6 dkg. másla utřeme s 10 dkg. cukru. Potom přimícháme 5 žloutků, a když jest to hodně utřené, přidáme 8 dkg. strouhané housky namočené v $^1/_2$ litru mléka nebo smetany, 5 dkg. strouhaných a 5 dkg. na nudličky nakrájených mandlí a trochu drobně rozsekané citronové kůry. Posléz natřeseme z pěti bílků tuhý sníh a zároveň s ním $^1/_4$ kg. višní. Nákyp pečeme v máslem vymazané a houskou vysypané formě $^1/_2$—$^3/_4$ hodiny.

174. **Ořechový nákyp.**

12 dkg. spařených, oloupaných jader ořechových uvaří se v mléce do měkka, což trvá více než-li půl hodiny, rozmačkají se a nechají vychladnout. 5 žloutků a 14 dkg. cukru tře se as půl hodiny, ořechová jádra se k tomu přimísí a posléze přimíchá se lehce ze 4 bílků tuhý sníh. Forma vymaže se máslem, vysype cukrem, směs se do ní vleje a nákyp peče se $^1/_2$ hodiny

v dobré troubě. Podává se buď jen posypaný cukrem s ovocnou polevou nebo se smetánkou.

175. **Nákyp ze švestkových povidel.**

Velká lžíce dobrých švestkových povidel tře se s 11 dkg. cukru a 4 žloutky půl hodiny. Potom se k nim přidá trochu drobně usekané kůry citronové a ze 3 bílků tuhý sníh. Forma vymaže se máslem, vysype cukrem, připravená směs se do ní vleje a nákyp peče se zvolna $^1/_2$—$^3/_4$ hodiny v troubě.

176. **Krupicový nákyp.**
(Puffed Farina Pudding.)

V $^1/_2$ litru dobrého mléka uvaříme $^1/_4$ litru prostřední krupice na hustou kaši a necháme ji vychladnout. Mezi tím utřeme na míse as jako vejce velký kus másla, 3—4 žloutky, 3—4 lžíce cukru. Vychladlou kaši k tomu přimícháme, přidáme něco drobně rozsekané kůry citronové, malou hrstku loupaných mandlí strouhaných a naposledy ze 3—4 bílků tuhý sníh. Formu vymažeme máslem, vysypeme cukrem, směs do ní nalejeme do tří čtvrtin a nákyp pečeme $^3/_4$ hodiny v dobré troubě. Upečený posypeme cukrem a podáváme.

177. **Krupicový nákyp se zavařeninou.**

Připravíme si vše jak výše udáno. Kaši smícháme s máslem, žlotky a cukrem, přidáme hrstku strouhaných, hrstku sekaných loupaných mandlí, hrstku dobrých hrozinek a citronovou kůru. Do formy máslem vymazané a cukrem vysypané nalejeme polovic těsta, poklademe jej

hustě nějakou zavařeninou: merunkovou, rybízovou, nebo malinovou, přikryjeme druhou polovicí těsta a pečeme $^3/_4$ hodiny. Forma musí býti as na tři prsty neplná.

178. Čokoládový nákyp.

(Puffed Chocolate Pudding.)

4 dkg. másla utřeme s 8 dkg. cukru a 4 žloutky. Přidáme drobně sekanou kůru citronovou, 5 dkg. strouhaného chleba, 2 tabulky strouhané čokolády, 3—4 dkg. strouhaných mandlí i se slupkou a naposledy ze 4 bílků tuhý sníh. Formu vymažeme máslem, vysypeme strouhaným chlebem, připravenou směs do ní nalejeme a pečeme zvolna hodinu v dobré troubě. Uvařený posypeme cukrem a podáváme se šlehanou smetanou nebo nějakou ovocnou omáčkou.

179. Citronový nákyp.

(Soufflé au citron.)

14 dkg. tlučeného cukru třeme s 5 žloutky $^3/_4$ hodiny. Potom pozvolna přimísíme drobně rozsekanou kůru z půl citronu a z 1 citronu šťávu a konečně z 5 bílků tuhý sníh. Nákyp se pozvolna peče $^3/_4$ hodiny. Upečený posype se cukrem a podává.

180. Kaštanový nákyp.

(Soufflé aux marrons.)

$^1/_4$ kg. kaštanů nařízeme, vhodíme do vařící vody a vaříme je do měkka. Uvařené oloupáme a hned teplé hodně rozmačkáme. Potom je polejeme koflíkem teplého mléka. 12 dkg. cukru, 3 žloutky třeme půl hodiny, přidáme rozmačka-

né, namočené kaštany, dobře to promícháme a naposledy natřeseme ze 3 bílků tuhý sníh. Formu vymažeme máslem, vysypeme cukrem, směs do ní nalejeme a nákyp pečeme v troubě hodinu. Upečený posypeme cukrem a podáváme se smetánkou nebo se šlehanou smetanou.

181. Bramborový pudding.

(Potato Pudding.)

1/2 kg. uvařených, ustrouhaných brambor utře se hodně s kouskem másla asi jako vejce velkým, se 3—4 žloutky a 1 koflíkem teplého mléka. Když jest tato směs dobře utřena, přidá se trochu soli, as 3 lžíce mouky a z 3—4 bílků tuhý sníh. Forma puddingová vymaže se máslem, vysype moukou, těsto se do ní vleje a vaří v páře 1 hodinu. Podává se s rajskou nebo šípkovou omáčkou.

182. Krupicový pudding.

30 dkg. krupice vsype se do hluboké mísky a spaří se 3/4 l. mléka vařícího za stálého míchání, až je z toho hladká kaše. Nežli hmota úplně vychladne, rozkrájíme 2 žemličky na kostky a osmažíme na másle do růžova. Do kaše zamícháme 4 žloutky, usmaženou žemličku a ze 3 bílků tuhý sníh.

Ubrousek omočí se ve studené vodě, vyždímá, těsto se do něho naleje, konce se pevně zaváží poněkud nad těstem — poněvadž se velmi navaří — vloží se do vařící, slané vody a vaří v páře 1 hodinu. Podává se s různou ovocnou omáčkou nebo se jen mastí máslem.

183. Čokoládový pudding I.

3 oloupané žemle namočí se do mléka. 7 dkg. cukru, 7 dkg. másla a 4 žloutky třeme as čtvrt hodiny, pak přidáme 7 dkg. strouhaných mandlí a 1$^1/_2$ tabulky čokolády strouhané. K tomu dáme namočené mandle, ještě chvíli to třeme a na konec natřeseme ze 4 bílků tuhý sníh. Puddingová forma vymaže se máslem, vysype bílou strouhanou žemličkou, smíšenina se do ní vleje a vaří v páře tři čtvrtě hod. — Podává se s čokoládovou smetánkou (crême).

184. Čokoládový pudding II.

1$^1/_2$ tabulky čokolády necháme na talířku změknout v troubě. Zatím třeme 10 dkg. másla, 10 dkg. cukru a 4 žloutky čtvrt hodiny. Pak přidáme změklou čokoládu a opět to 5—10 minut třeme. Když je to dobře utřené, přimísíme po lžíci 10 gramů mouky, 5 g. rozsekaných mandlí a ze 4 bílků tuhý sníh. Formu puddingovou vymažeme máslem, vysypeme cukrem, naplníme ji připravenou směsí a vaříme v páře 1—1$^1/_4$ hodiny. Uvařený, studený pudding podáváme se šlehanou smetanou.

185. Citronový pudding.

(Lemon Pudding.)

10 dkg. cukru tře se s 5 žloutky $^1/_4$ hodiny. Potom se k tomu přidá 7 dkg. strouhané žemle prosáté, 3 dkg. strouhaných mandlí oloupaných, z půl citronu drobně rozsekané kůry a za stálého míchání přimísí se z půl citronu šťáva. Posléze se k tomu lehce přimíchá ze 4 bílků tuhý sníh.

Puddingová forma vymaže se máslem, vysype strouhanou žemličkou, těsto se do ní vleje, aby forma byla aspoň na dva prsty neplná, poklička se pevně přiklopí a pudding vaří se hodinu v páře. Před vyklopením dá se na chvíli do trouby, aby stuhl. Podává se s nějakou šťávou ovocnou.

186. Mandlový pudding.

24 dkg. loupaných, ustrouhaných mandlí, 24 dkg. cukru a 6 žloutků hodně třeme. Pak k tomu přidáme 8 dkg. mouky, trochu sekané kůry citronové, hrstku usekaných mandlí loupaných a z 5 bílků tuhý sníh. Formu vymažeme máslem, vysypeme houskou; na dno dáme nějaké ovoce zavařené, na to vlejeme připravenou hmotu a vaříme pudding v páře hodinu. K němu hodí se malinová, rybízová nebo meruňková omáčka.

187. Ovocný pudding.

9 dkg. másla třeme s 12 dkg. cukru a 5 žloutky as půl hodiny. Potom k tomu přidáme 3 dkg. hrozinek, 2 dkg. citronády, 2 dkg. pomerančové kůry cukrované a 7 dkg. krájených opařených mandlí a posléze ze 4 bílků tuhý sníh. Vše dobře promícháme a ve formě máslem vymazané a houskou vysypané vaříme $^3/_4$ hodiny. Podáváme jej s ovocnou šťávou.

188. Císařský pudding.
(Schlosspudding.)

11 dkg. másla třeme s 9 dkg. cukru a 6 žloutky půl hodiny. Přidáme 5 dkg. strouhaných mandlí

i se slupkou a opět chvíli třeme. 2 oloupané, na malé kostky nakrájené žemle osmažíme v másle a vystydlé namočíme chvíli do mléka. Opěnovačkou je pak vyndáme, přidáme ku třené hmotě a s nimi zároveň zamícháme 3 dkg. na nudličky nakrájených loupaných mandlí a z 5 bílků tuhý sníh. Vše dobře promícháme a vaříme ve formě máslem vymazané a houskou vysypané 1 hodinu. Podáváme jej se smetánkou, nebo s nějakou šťávou ovocnou.

189. **Květákový pudding.**

(Pudding von Blumenkohl.)

Na kuthanu rozpustí se kousek másla as jako vejce velký, přimísí se k němu lžíce mouky a zaleje se to $^1/_4$ litrem vařící smetany. Když se tato omáčka zavařila, odstaví se od ohně a nechá vychladnouti. Zatím uvaří se pěkná růžice květáková do měkka a dá se na sítko odkapat. Do vychladlé omáčky zamíchá se 5 žloutků, trochu soli a ze 4 bílků tuhý sníh. Forma puddingová vymaže se máslem, vysype moukou, uvařený květák, růžicemi dolů se do ní vloží a zaleje se připravenou omáčkou. Pudding vaří se v páře plnou hodinu. Podává se se smetanovou omáčkou.

190. **Pudding s parmazánským sýrem.**

4 žloutky rozkloktáme ve $^1/_4$ litru smetany a přidáváme po lžíci, aby se nenadělaly žmolky, 18 dkg. mouky. Osolíme trochu, přidáme něco drobně usekané kůry citronové a naposledy vmícháme ze 4 bílků tuhý sníh. Formu vymažeme máslem, vysypeme moukou, těsto do ní vlejeme, aby byla forma as na tři prsty neplná a vaříme

pudding $^3/_4$ hodiny v páře. Uvařený pudding vyklopíme, pomažeme rozpáleným máslem, a hodně jej posypeme parmazánským sýrem. Rozpálené máslo dáme do nádobky, když by chtěl si jej někdo přimastiti.

191. **Tvarohový pudding.**

(Sweet Cheese Pudding.)

25 dkg. dobrého tvarohu, 2 celá vejce, 6 dkg. másla třeme na míse $^1/_2$ hodiny. Potom přidáme půl koflíku suché krupice a na špičku nože soli. Ubrousek pomažeme rozehřátým máslem, posypeme prosátou strouhanou žemličkou, připravenou směs do něho vložíme, volně ubrousek zavážeme, dáme do vařící slané vody a hodinu jej vaříme. Uvařený pudding rozkrájíme na mísu, posypeme strouhanou osmaženou žemličkou a polejeme rozpáleným novým máslem.

192. **Sladký tvarohový pudding.**

28 dkg. tvarohu utřeme se 3 žloutky, 8 dkg. cukru a 6 dkg. másla. Potom pomalu přidáváme 7 dkg. prosáté, strouhané žemličky, 1 lžíci mouky, trochu sekané kůry citronové, 4 dkg. sekaných a 3 dkg. strouhaných loupaných mandlí a naposledy ze 3 bílků tuhý sníh. Formu puddingovou vymažeme máslem, vysypeme houskou, naplníme připravenou směsí a vaříme v páře 1 hodinu. Vyklopený pudding posypeme cukrem a podáváme.

193. **Houbový pudding.**

6 dkg. strouhané housky polejeme půl koflíkem mléka. Na míse utřeme 7 dkg. másla, 2

žloutky, 2 celá vejce a 5 dkg. másla. Potom přidáme namočenou housku, trochu sekané kůry citronové, špetku soli, 4—5 dušených hříbků, zelenou petržel a bylinky drobně rozsekané. Vše důkladně promícháme. Ubrousek máslem vymažeme, směs dáme do něho, volně jej zavážeme a dáme do vařící vody solené na 1 hodinu vařit. Uvařený skrájíme na řízky, posypeme smaženou houskou a podáváme buď s nějakou zeleninou, jako špenátem, kedlubny a pod., nebo s omáčkou houbovou, máslovou aneb jen omaštěný přepáleným máslem.

194. **Špenátový pudding.**

3 žemle na kostky nakrájené namočíme do mléka. Kousek drobně nakrájené cibule osmažíme v másle do růžova, přidáme k ní 4 plné lžíce špenátu uvařeného a usekaného, 4 žloutky, trochu soli, namočené, vyždímané žemle, dobře vše promícháme a posléz ze 4 bílků sníh lehce natřeseme. Formu puddingovou vymažeme máslem, vysypeme houskou, hmotu do ní nalejeme, dobře uzavřeme a vaříme v páře $1^1/_2$ hodiny. Uvařený pudding vyklopíme a podáváme s nějakou máslovou omáčkou.

195. **Pomerančový pudding.**

(Orange pudding.)

12 dkg. másla, $^1/_4$ litru mléka, 12 dkg. prosáté mouky svaříme na kastrole až to zhoustne. Po vychladnutí přidáme 5 žloutků, 12 dkg. cukru, šťávu z jednoho pomeranče a z půl pomeranče drobně rozsekanou kůru. Vše hodně utřeme a posléz přimísíme z 5 bílků tuhý sníh. Formu

puddingovou vymažeme máslem, vysypeme moukou, dno poklademe čtvrtkami pomeranče zbavených pecek a zalejeme připravenou hmotou. Pudding vaříme v páře 1 hodinu. Podáváme jej se smetánkou s pomerančovou příchutí nebo jej se smetánkou pomerančovou dle č. 124.

196. **Pudding z ovesných vloček.**

(Haferflocken-Pudding.)

12 dkg. másla necháme rozehřát a vhodíme do něho 15 dkg. ovesných vloček. $^1/_2$ litru mléka necháme vařit, a když přijde do varu, vlejeme do něho máslo s ovesnými vločkami a svaříme vše na hustou kaši. Do vychladlé kaše zamícháme 6 dkg. cukru, trochu drobně sekané kůry citronové, šťávu z jednoho citronu, 4 žloutky a posléz ze 4 bílků tuhý sníh. Ubrousek vymažeme máslem, hmotu do něho nalejeme a vaříme pudding 1 hodinu v páře. Uvařený pokrájíme a podáváme s nějakou ovocnou omáčkou.

197. **Pudding z ovesné krupice.**

$^1/_4$ litru vody smícháme se $^1/_4$ litrem mléka a namočíme do něho $1^1/_2$ koflíku ovesné krupice. Zatím 3 dkg. másla utřeme, až se zpění, přidáme k němu 8 dkg. cukru, 2 žloutky, opět třeme as 10 minut; pak přimícháme trochu drobně usekané kůry citronové, 3 lžíce strouhané housky, namočenou ovesnou krupici a ze 2 bílků tuhý sníh. Ubrousek namažeme rozpuštěným máslem, hmotu do něho vložíme, svážeme a vaříme ji $1^1/_2$ hodiny. Uvařený pudding pokrájíme a podáváme s nějakou ovocnou omáčkou: brusinkovou, švestkovou, jablkovou, merunkovou atd.

VIII. Záviny, omelety a různá sladká jídla.

198. Bramborový závin.

14 prostředně velkých brambor uvařených se rozstrouhá; k nim přidá se $^3/_4$ žejdlíku mouky, 2 celá vejce, 1 žloutek, trochu soli a na vále se z toho vypracuje hladké těsto; to se rozválí v placku as na stéblo silnou. Placka tato pomaže se máslem, posype osmaženou strouhanou žemličkou, pak se pokropí máslem a svine do kotouče. Ubrousek od rohu do rohu pomaže se máslem, závin se do něho zabalí, obváže celý provázkem a vaří ve studničné slané vodě $^3/_4$ až 1 hodinu. Uvařený nakrájí se na kolečka, posype smaženou houskou a podává buď maštěný máslem, nebo s máslovou, smetanovou a pod. omáčkou. — Másla se musí dáti dosti na housku i na pokropení, aby závin byl vláčný.

199. Jablkový závin.

Ve $^1/_4$ litru studničné, vlažné vody rozkloktá se jedno vejce, as jako ořech velký kus másla převařeného a špetka soli. Na vále udělá se kolo z pěkné mouky a zadělá se z ní připravenou vodou těsto jako na nudle. To se hodně propra-

cuje, až se na něm tvoří puchýřky a dostane lesk. Potom se vloží na hluboký, moukou vysypaný talíř, druhým se přikryje a dá na půl až hodinu do studena odpočinout. Zatím pěkná jablka oloupaná rozkrouháme na tenké lístky, strouhanou žemličku osmažíme na másle, tlučený cukr smícháme se skořicí — (ta se však může vynechat) — oloupané mandle rozsekáme, hrozinky přebereme a na kastrole rozpustíme převařené máslo. Potom prostřeme ubrus na stůl, posypeme moukou, odpočinuté těsto na něj vložíme, rozválíme trochuválečkem, pomažeme máslem a opatrně rukama tence vytáhneme, až je průhledné. Vytažené těsto se hodně pokropí máslem, poklade připravenými jablky, posype cukrem, mandlemi, hrozinkami a smaženou houskou, opět se pokropí máslem, silné okraje se ořezají a opatrně závin svineme, když nadzdvihneme s jedné strany ubrus; svinutý vložíme na pekáč převařeným máslem vymazaný a dáme péci. Když se trochu zapekl, pomažeme jej máslem a vlejeme na něho koflík smetany nebo mléka a pečeme jej do růžova. Mezi pečením častěji jej pomažeme máslem a mlékem. Upečený nakrájí se na větší kousky a posype cukrem.

200. Tvarohový závin.

8 dkg. čerstvého másla rozdrobí se ve 20 dkg. mouky, trochu se to osolí a zadělá se těsto s 1 vejcem a vlažnou tvrdou vodou, aby bylo řidčí nežli na nudle. Dobře se propracuje a nechá as půl hodiny odpočinout ve studenu. Zatím se utře 50 dkg. dobrého tvarohu s 8 dkg. másla a za stálého tření se přidává s 18 dkg. tlučeného cukru, 1 vejce, 2 žloutky, něco sekané citronové ků-

ry, 10 dkg. prosáté strouhané housky a z 1 bílku tuhý sníh. Čím déle se tvaroh tře, tím jest lepší. Odpočinuté těsto dá se na pomoučněný ubrus a rozválí na tenkou placku, po které se rozestře dosti silná vrstva připraveného tvarohu, posype hrozinkami a usekanými mandlemi, svine se do kotouče ne příliš silného a na máslem vymazaném pekáči upeče se do zlatova.

201. **Máslový závin.**

20 dkg. másla, 20 dkg. mouky spojíme, zaděláme 1 vejcem, 1 žloutkem a 2 neb 3 lžícemi smetany těsto, které se vypracuje, až se na něm tvoří puchýřky. Potom nechá se těsto as půl hodiny ve studenu odpočinout. Na to rozválí se na placku as jako stéblo silnou, pomaže buď dobře upraveným tvarohem, nebo poklade lístky jablkovými s příchutí jako závin č. 198. Závin přeloží se dvakrát nebo třikrát, potře smetanou, posype hrubě tlučeným cukrem a na plechu upeče se do růžova.

202. **Omlety s tvarohem.**

V hrnku rozmícháme tři žloutky, 2 lžíce cukru, něco drobně sekané kůry citronové, $^1/_2$ litru mléka dobrého a mouky tolik, aby bylo těsto husté jako na kapání. Pak k němu lehce přimícháme ze 3 bílků tuhý sníh. Na omeletové pánvi, máslem vymazané, pečou se ne příliš silné omelety. $^1/_2$ kg. tvarohu utřeme s kouskem másla, 1 vejcem a 1 žloutkem; přidáme 3—4 lžíce cukru a hodně tvaroh třeme, až nabyde. Potom do něho přimícháme hrst opařených sekaných mandlí, hrst rozinek a trochu drobně sekané

kůry citronové. Upečené omelety pomažeme touto nádivkou, svineme je a klademe do máslem vymazané formy, jednu vedle druhé, vrstvu následující na příč, až je forma na 3 prsty neplná. Vrchem poklademe omelety máslem a necháme je chvíli zapéct. Pak zalejeme je koflíkem smetany, ve které jsme rozkloktaly vejce, a upečeme je do růžova. Před podáním posypeme je cukrem.

203. **Omlety se zavařeninou.**

Do hrnku dáme 3 žloutky, 2 lžíce cukru na citroně otřeného, $^1/_2$ litru smetany, lžíci rozehřátého másla a mouky tolik, aby bylo těsto jako na řidčí kapání. Hodně těsto promícháme, aby nebyly žádné žmolky, a posléze tam lehce natřeseme ze 3 bílků tuhý sníh. Na pánvi máslem vymazané upečeme tenké omelety; upečené pomažeme různou zavařeninou, svineme je, klademe na mísku jednu vedle druhé a dáme do vlažné trouby, aby úplně nevystydly. Před podáním pomažeme je máslem a posypeme tlučeným cukrem.

204. **Kotouč se zavařeninou.**

V $^1/_2$ litru mléka rozkloktají se 4 žloutky, 3 lžíce cukru, trochu drobně usekané kůry citronové, lžíce rozehřátého másla a mouky tolik, aby těsto bylo jako na kapání. Naposled natřese se ze 4 bílků tuhý sníh. Pánev omeletová vymaže se máslem a pečou se na ní silnější omelety. První položí se na kulatou mísu, pomaže zavařeninou, druhá položí se na ni, opět potře se zavařeninou a tak dále, až jsou všechny omelety vy-

potřebovány. Vrchní omeleta pomaže se tlustě sněhem s cukrem smíchaným a nechá se to v troubě zarůžovět. Anebo pomaže se máslem, posype hrubě tlučeným cukrem a kotouč podává se s nějakou ovocnou polevou.

205. **Omeletky se zeleninou.**

Rozkloktáme 2 vejce v hrnéčku, přidáme k nim 2 vrchové lžíce mouky, špetku soli, lžíci rozpuštěného másla a mléka tolik, aby to bylo jako na husté kapání; hodně to vytlučeme a posléz přimícháme všechny jarní bylinky drobně rozsekané, jako: lístky chudobek, jahodové, fialkové, petržel, zelenou pažitku a pod. Na pánvi máslem vymazané upečeme 2 nebo 3 silnější omeletky, nejlépe v troubě. Za 10 až 15 minut jest omeleta pečena i vrchem, tak že se nemusí obracet. Pomaží se rozpuštěným máslem, svinou se a podávají se salátem nebo různou zeleninou.

206. **Omeletky se sýrem.**

Omelety se sýrem se připravují jako předešlé, jen že místo zeleninky přimíchá se do těsta trochu ustrouhaného sýra parmazánského, nebo na malé kostky nakrájeného sýra ementálského. K salátům chutnají výtečně.

207. **Špenátové omelety.**

Dvě vejce rozkloktáme v hrnéčku, přilejeme $^1/_4$ litru mléka, lžíci rozpuštěného másla, špetku soli a po malých dávkách přidáváme tolik mouky, aby bylo těsto jako na kapání. Hodně je rozmícháme a upečeme z něho co možná tenké ome-

lety. Upečené omelety plníme špenátem upraveným dle č. 66., klademe je do formy máslem vymazané jednu vedle druhé, pak napříč, až je forma na dva prsty neplná. Vrchem poklademe je máslem, necháme chvíli zapéct a pak je zalejeme koflíčkem smetany, v němž jsme rozkloktaly 1 vejce a špetku soli. Omelety pečeme 20—30 minut.

208. **Žemlovka.**

4 žemle nakrájíme na větší kostky a vložíme je na hlubokou mísu. V hrnku rozkloktáme 3 celá vejce, 1 žloutek, 3—4 lžíce cukru, trochu drobně rozsekané kůry citronové, $^3/_4$ litru dobrého mléka, vlejeme to na housky a necháme $^1/_2$ až 1 hodinu státi, aby se housky rozmočily. Pak do toho zamícháme hrst pařených, rozsekaných nebo nakrájených mandlí a hrst hrozinek. Formu nákypovou vymažeme máslem, vysypeme houskou, polovic směsi do ní nalejeme, rozetřeme na ní dvě až tři lžíce rybízové, merunkové nebo malinové zavařeniny, přikryjeme to druhou polovinou namočených žemlí, poklademe vrchem máslem a pečeme $^1/_2$—$^3/_4$ hodiny v dobré troubě. Upečenou žemlovku posypeme cukrem a podáváme.

209. **Žemlovka s jablky.**

V hluboké míse rozkloktáme půl litru dobrého mléka, 2—3 vejce, dvě lžíce cukru a něco drobně rozsekané kůry citronové; 4 žemle nakrájíme na tenké lístky, vhodíme je do mléka, necháme je v tom hodně namočit. Zatím oloupáme 3 pěkná jablka, skrájíme je na tenké lístky, prosypeme

cukrem, sekanými mandlemi a hrozinkami. Formu vymažeme máslem, dáme do ní vrstvu žemlí, pak vrstvu jablek, opět žemle, až jest forma na 2 prsty neplná. Na vrch musí přijíti žemle; ty se pokladou máslem a nákyp se peče v troubě $^1/_2$—$^3/_4$ hodiny. — Kdyby žemle byly příliš trupelnaté, přileje se trochu mléka. Čím jsou vláčnější, tím jest nákyp lepší.

210. **Smaženec.**

V hrnku rozkloktáme 4 žloutky, 4 dkg. cukru, špetku soli, trochu citronové kůry drobně usekané, $^1/_2$ litru mléka a mouky tolik, aby bylo těstíčko jako na kapání. Pak tam přidáme 3 lžíce rozehřatého másla a z 5 bílků tuhý sníh. Na pekáči rozehřejeme máslo čerstvé, těsto na ně vlejeme a zvolna pečeme. Upečený smaženec rozkrájíme na podlouhlé řízky, posypeme a podáváme se smetánkou obyčejnou, nebo čokoládovou, nebo s nějakou ovocnou šťávou.

211. **Třešňovec.**

V hrnku rozkloktáme 4 žloutky, 4 dkg cukru, $^1/_2$ litru mléka a mouky tolik, aby těsto bylo jako na omelety. Potom přilejeme 5 dkg. rozpuštěného másla, trochu sekané kůry citronové, dobře těsto rozmícháme, aby nebyly žádné žmolky a posléz přimísíme zlehka ze 4 bílků tuhý sníh. Na pekáči rozpustíme máslo, těsto na ně vlejeme, poklademe hustě třešněmi buď celými, nebo vyloupanými a upečeme do růžova. Upečený třešňovec rozkrájíme na podlouhlé řízky, posypeme cukrem a podáváme. Též se může dáti k němu na polití nějaká ovocná omáčka.

212. **Houskový třešňovec.**

V 1/2 litru mléka namočíme 5 ustrouhaných housek. Na míse utřeme 4 žloutky, 3 lžíce cukru a 6 dkg. másla. Přidáme k tomu namočené žemle, trochu drobně usekané kůry citronové a hrstku sekaných mandlí neloupaných. 1/2 kg. třešní vyloupáme, smícháme s tou směsí a natřeseme k tomu ze 4 bílků tuhý sníh. Formu vymažeme máslem, vysypeme strouhanou žemličkou, hmotu do ní nalejeme, aby zůstala na 2 prsty neplná a pečeme třešňovec 3/4 hodiny v dobré troubě.

213. **Krupicový svitek v mléce.**

1/4 kg. másla utřeme až se zpění. Potom k němu přidáváme jeden po druhém 4 žloutky, 30 dkg. krupice, 2 lžíce cukru, špetku soli a třeme to opět as 10 minut. Posléz natřeseme ze 3 bílků tuhý sníh a přidáme hrstku buď strouhaných, nebo drobně rozsekaných, loupaných mandlí. Kastrol vymažeme dobře máslem, moukou vysypeme, těsto do něho nalejeme a do zlatova jej upečeme. Vyklopený svítek pokrájíme a zavaříme do dobrého, sladkého mléka. Uvařený vyndáme na misku, přiklopíme, aby nevystydl. V hrnéčku rozkloktáme žloutek s trochou smetany a 1 lžičkou mouky, vlejeme jej do mléka, ve kterém se svítek vařil, necháme to zavařit, vlejeme na svítek a podáváme.

214. **Žemlový smaženec.**

3 vejce, 2 lžíce cukru, 3/4 litru mléka a trochu kůry citronové, drobně rozsekané, rozmícháme v hrnku. 4 žemle nakrájíme na větší kostky, na-

močíme do této směsi a necháme půl hodiny stát. Na pekáči rozehřejeme kus másla, namočené žemle na něj vlejeme a zvolna pečeme $^1/_2$ hodiny. Upečený smaženec vyklopíme na mísu a podáváme sypaný cukrem a skořicí nebo s nějakou ovocnou omáčkou.

IX. Houbová a vaječná jídla.

215. **Míchaná vejce.**

V hrnéčku rozkloktáme 6 vajec, přidáme k nim 2 lžíce mléka a trochu soli. Na kuthánku rozpustíme kousek másla, necháme v něm lehce zarůžovět kousek drobně usekané cibulky, připravená vejce na to vlejeme a zvolna s nimi mícháme, aby nepřilehla ke dnu. Když trochu zhoustnou, vyndáme je na misku, posypeme sekanou zelenou petrželí a podáváme s různým salátem.

216. **Míchaná vejce se sýrem a houbami.**

V hrnéčku rozkloktáme 5 nebo 6 vajec, přidáme 2 lžíce mléka, špetku soli, 5 dkg. na kostky nakrájeného švýcarského sýra a dušené hříbky. Na kuthánku rozpustíme kousek másla, připravená vejce na něj vlejeme, mícháme tím, až to počne houstnout, pak to dáme rychle na misku, posypeme strouhaným sýrem a podáváme.

217. **Sázená vejce v kyselé smetaně.**

(Baked Eggs in Sour Cream.)

Do kuthánku máslem vymazaného nalejeme koflík kyselé smetany, rozbijeme do ní pozorně

šest vajec, aby zůstala celá, na každé položíme kousek čerstvého másla, dáme je do trouby, a když poněkud ztvrdnou, posypeme drobně sekanou pažitkou a neseme na stůl.

218. **Ztracená vejce.**

Hlubší kuthánek naplníme do polovice vodou, vlejeme do ní lžíci citronové šťávy a dáme ji vařit na plotnu. Když se voda vaří, rychle do ní rozbijeme 4—6 vajec, ale tak, aby se celá obalila bílkem. Necháme je vařit pět minut, vyndáme opěnovačkou na talíř, polejeme rozpáleným máslem a podáváme je se salátem nebo je hned klademe na topinky.

219. **Vejce na kyselo.**

Na kuthánku rozpustíme kus čerstvého másla, necháme na něm spejchnout velkou lžíci mouky, přidáme 2 lžíce citronové šťávy, zamícháme a za stálého míchání přiléváme tolik dobrého mléka, až povstane přihoustlá omáčka. Když se omáčka vaří, rychle do ní posadíme 4 až 5 vajec, necháme je ztuhnout a podáváme.

220. **Vaječné nudle I.**

Ze 2 vajec a za půl skořápky vody, špetku soli a mouky tolik, co třeba, uděláme těsto ku hnětení vhodné. To dobře propracujeme, vyválíme z něho jednu neb dvě placky as na půl malíku silné a necháme je proschnout. Pak z nich nakrájíme užší nudle. Ty zavaříme do slané vody vařící. Za 10 minut jsou vařené, ocedíme je, dáváme na misku, při čemž každou vrstvu polejeme lžíci másla rozpáleného, aby se nesle-

pily dohromady a podáváme je sypané tlučeným mákem s cukrem, nebo se strouhaným perníkem smíchaným cukrem. Mastíme je máslem přepáleným.

221. **Vaječné nudle II.**

Připravíme a uvaříme si nudle, jak výše udáno. Na kuthan dáme kus másla, vhodíme do něho dvě hrstky prostřední krupice, necháme ji v něm zarůžovatět, vložíme na to uvařené a ocezené nudle, přetřeseme je dobře, aby se každá obalila a podáváme je sypané parmazánským sýrem, nebo strouhaným tvarohem. Kdo chce, může k nim dáti ještě přepálené máslo. Též ke každé zelenině jako ku špenátu, karfiolu a p. dobře chutnají.

222. **Nudle v mléce.**

(Noodles in Milk.)

Uděláme nudle na předešlý způsob. Pak je zavaříme do vařícího mléka, osolíme trochu, přidáme kousek cukru, kousek másla a necháme je chvíli povařit. Pak je i s mlékem dáme na mísu a neseme na stůl. Mléka je potřebí as 1 litr.

223. **Míchaná vejce s houbami.**

Několik pěkných hříbků očistíme a rozkrájíme na menší kousky. Na kuthánek dáme kousek másla, něco drobně rozkrájené cibulky, oprané houby na to vložíme, přidáme trochu kmínu a necháme je dusit, až všechna šťáva vysmahne. Mezitím rozkloktáme několik vajec, dle množství hříbků — na půl kila hub 4—6 vajec — vlejeme k nim 2—3 lžíce smetany nebo mléka.

Měkké houby osolíme, přidáme kousek másla, rozkloktaná vejce na ně vlejeme a doděláme jako obyčejná míchaná vejce. Na misce posypeme je sekanou zelenou petrželí.

224. **Houbová míšeninka.**

1 žemli namočíme do mléka nebo vody. Několik čerstvých hub rozkrájíme, opereme a udusíme na másle do měkka. Na jiném kuthánku rozpálíme kousek másla, necháme v něm něco drobně rozsekané cibule zahnědnout, přidáme namočenou žemli, lžičku mouky, přilejeme trochu zeleninové vody a necháme to dobře povařit. Potom k tomu přimícháme udušené houby, trochu sekané kůry citronové, sekané bylinky, jako: openec, listy sedmikrásek, fialek, zelenou petržel a zacedíme citronovou šťávou, je-li to příliš husté, přilejeme zeleninovou vodu, když řídké, přidáme lžičku mouky nebo hrstku strouhané housky a naposledy k tomu přidáme dvě vejce rozmíchaná v trošce mléka nebo smetany. Chutnají k ní brambory opečené, zelený salát se šťávou citronovou nebo kyselou smetanou.

225. **Dušené houby.**

Čerstvé, očistěné hříbky nebo jiné houby, operou se ve studené vodě, rozkrájí na tenké lístky a dají se na kuthan na máslo a na drobně rozsekanou cibulku ve vlastní šťávě dusit. Když brzy vysmáhnou a nejsou ještě dostatečně měkké, podlejí se trochu vodou. Pak se osolí, zacedí trochu citronovou šťávou a zalejí kyselou smetanou, ve které je zakloktána lžička mouky. Na půl kila hub čítá se koflík smetany. Smetana

se nechá zavařit, aby zmizela chuť mouky. Když jsou hotové, dají se na misku, posypou drobně rozsekanou zelenou petrželí a podávají s rýží a s hlávkovým neb okurkovým salátem.

226. **Smažené houby.**

(Fried Mushrooms.)

Větší očistěné hříbky nebo jiné houby operou se, nakrájí na silnější lístky, osolí se a obalí v těstíčku jako na kapání dle č. 58., a usmaží v rozpáleném másle nebo rostlinném tuku do červena. Chutnají se salátem nebo se špenátem výborně.

———

X. Pečivo, cukrovinky a dorty.

Na kynuté pečivo vždy béřeme dobrou, suchou, prosátou mouku, kterou na několik hodin před zaděláváním dáme do teplé místnosti, aby těsto rychleji vykynulo. Kvasnice před upotřebením opláchneme studenou vodou, cukru mnoho do kvásku nedáváme, aby nebyl těžký, raději přisladíme více těsto. Mléko budiž jen vlažné a kvásek necháme na teplém místě stát do vykynutí, což se stane za 15—20 minut po jeho rozdělání, když jsou kvasnice čerstvé. Máslo do těsta dáváme čerstvé a převařené; i různé tuky rostlinné dobře se dají upotřebiti. Samotné čerstvé máslo v těstě málo vydá, proto lépe jest dáti ho jen polovic a druhou polovinu doplníme převařeným máslem nebo rostlinnými tuky.

227. Bábovka.

$^1/_2$ kg. prosáté mouky dáme na hlubší mísu, přidáme trochu soli, 4 lžíce cukru a něco drobně rozsekané kůry citronové. Do $^1/_4$ litru teplého mléka dáme 14 dkg. čerstvého másla a 10 dkg. převařeného másla, 2 žloutky, 1 vejce. Tím zaděláme těsto a zároveň vlejeme do něho ze 2 dkg. kvasnic skynutý kvásek, zaděláme volné těsto, a dobře je vypracujeme. Formu vymažeme má-

slem, těsto do ní vložíme a necháme je kynout. Po vykynutí pečeme zvolna bábovku v dobré troubě 1 hodinu.

228. Třená bábovka.

12 dkg. čerstvého, 10 dkg. převařeného másla utřeme až se zpění, pak přidáme 5 žloutků a opět třeme. Na hlubokou mísu dáme $^1/_2$ kg. přesáté mouky, osolíme, přidáme trochu citronové kůry, 15 dk?. cukru, utřené máslo se žloutky, skynutý kvásek ze 4 dkg. kvasnic a mléka teplého tolik, aby bylo těsto pěkně volné. Hodně je vypracujeme, až se na něm tvoří puchýře, pak do něho zamícháme 5 dkg. loupaných, strouhaných a 5 dkg. na nudličky nakrájených mandlí. Formu bábovkovou vymažeme máslem, vysypeme moukou, těsto do ní nalejeme, necháme je kynout aspoň 2 hodiny a skynutou bábovku zvolna pečeme hodinu.

229. Vánočka.

Do hluboké mísy dáme 75 dkg. mouky a trochu soli. 38 dkg. másla, polovic čerstvého a polovic převařeného, dobře utřeme, přidáme k mouce, zároveň 37 dkg. cukru, trochu citronové kůry, 3 celá vejce, skynutý kvásek ze 7 dkg. kvasnic a mléka vlažného tolik, aby bylo těsto pěkně tuhé. Dobře je promícháme, pak je dáme na vál a hodně propracujeme rukama. Potom do něho zamícháme, mnoho-li chceme, na nudličky nakrájených loupaných mandlí a přebraných hrozinek a necháme těsto kynout. Vykynuté těsto dáme na vál, rozdělíme na čtyři větší a pět menších kousků. Z prvních čtyř uděláme ne příliš dlou-

hou pletenku, položíme ji na plech, na papír máslem hodně pomazaný, tři menší kousky, opět spleteme, položíme rovně na první, na koncích ji přimáčneme; konečně stočíme dva nejmenší kousky, položíme na vrch, hezky je urovnáme, konce stlačíme a necháme vánočku skynout. Pak ji potřeme rozkloktaným vejcem a v mírné troubě ji pečem. Tato míra jest na dvě velké, nebo na tři menší vánočky.

230. Mazanec.

Připravíme si těsto stejným způsobem jako na vánočku. Z toho pak uděláme dva větší nebo tři menší mazance, pomažeme je rozkloktaným vejcem, nařízneme každý vrchem nožem přes kříž, necháme je kynout a pak je v troubě zvolna pečeme.

231. Dobré koblihy.

5 dkg. másla utřeme hodně na míse, pak přidáme 4 žloutky, 1 celé vejce, 4 lžíce cukru, něco citronové kůry sekané. 38 dkg. prosáté mouky zaděláme s vlažným mlékem, přidáme utřené máslo se žloutky a skynutý kvásek ze 3 dkg. kvasnic; těsto nesmíme si udělati příliš řídké. Hodně je propracujeme a necháme vykynout. Potom je dáme na vál, rozválíme, poklademe zavařeninou, konce přeložíme a skleničkou vykrajujeme kulaté koblihy, které klademe na prkénko na ubrousek moukou posypaný. Necháme je v teple přikryté kynout. Na kuthanu rozpálíme máslo převařené, koblihy do něho klademe vrchní stranou a smažíme je přikryté ½ minuty; když je obrátíme, již je nepřikrývá-

me. Másla musí býti dosti, aby koblihy v něm plavaly.

232. Dobré šišky.

Připravíme si stejné těsto jako na koblihy. Pak k němu přidáme něco drobně usekaných mandlí a hrozinek. Těsto rozkrájíme na kousky, vyválíme z nich šišky, necháme je skynout a usmažíme je v rozpáleném másle do růžova. Když jsou usmažené, poprášíme je cukrem.

233. Boží milosti.

$^1/_4$ kg. mouky, 5 dkg. másla, 6 dkg. cukru, trochu citronové drobně rozsekané kůry dobře promícháme, zaděláme 1 vejcem a 1 žloutkem těsto, dle potřeby přidáme lžíci nebo dvě mléka, aby bylo dosti vláčné. Hodně je propracujeme, rozválíme na placku na stéblo silnou, vykrajujeme z něho různé tvary nebo podélné kousky, ty propícháme vidličkou a smažíme v převařeném másle do zlatova. Ještě teplé posypeme cukrem.

234. Přikrývaný švestkový koláč.

$^1/_2$ kg. mouky, špetku soli, 4 lžíce cukru, 2 vejce, 15 dkg. másla, kvásek z 2 dkg. kvasnic a mléka vlažného, co potřeba na vláčné, ani řídké, ani příliš tuhé těsto. Hodně je propracujeme a necháme skynout. Pak dáme těsto na vál, rozdělíme je na dva díly. Jeden díl rozválíme na plechu máslem pomazaném na tenkou placku, poklademe ji na čtvrtky nakrájenými švestkami, posypeme cukrem promíchaným se skořicí, pokropíme rozpuštěným máslem. Druhou polovičku těsta opět rozválíme a přikryjeme jí koláč.

Okraje dobře přitiskneme, vrchem jej pomažeme rozkloktaným vejcem a pečeme v dobré troubě. Upečený posypeme cukrem, pokrájíme na úhledné podlouhlé řízky a podáváme.

235. Svestkový koláč.

14 dkg. cukru, 9 dkg. másla a 4 žloutky trou se pilně půl hodiny. Potom přidá se trochu drobně rozsekané citronové kůry, 14 dkg. mouky a ze 4 bílků sníh lehce se vmíchá. Těsto vleje se na máslem vymazaný pekáč, poklade švestkami na čtvrtky rozkrájenými a zvolna se peče.

236. Třešňový koláč.

Třešňový koláč připraví se, jak výše udáno, jen že místo švestek dáme třešně.

237. Tvarohový koláč.

14 dkg. másla a 14 dkg. mouky se spojí a zadělá s jedním žloutkem a půl koflíkem studničné vody. Těsto dobře se propracuje, vyválí na plechu, na kterém se má péci, pomaže na dva prsty zvýší dobře upraveným tvarohem dle č. 200. a peče v dobré troubě.

238. Máslové koláčky.

Na vál dáme 20 dkg. mouky, 14 dkg. másla, 7 dkg. cukru, 2 žloutky a z půl citronu jemně usekanou kůru; uděláme z toho těsto, které hodně se propracuje. Pak tvoří se malé kuličky, uprostřed se prohloubí náprstkem v mouce omočeným. Koláčky kladou se hezky od sebe na bílý, suchý papír, na plech, potrou se žloutkem

a rychle se pekou v horké troubě. Ještě teplé posypou se cukrem a do důlku vloží se různá zavařenina.

239. Mandlové rohlíčky.

2 bílky trou se s 21 dkg. cukru půl hodiny. Potom se přidá 21 dkg. sladkých strouhaných spaných mandlí, dobře se to promíchá, utvoří se malé rohlíčky, vyválí v hrubě tlučeném cukru a pekou se na voskem potřeném plechu v mírné troubě.

240 Mandlové tyčky.

20 dkg. jemně tlučeného cukru tře se se sněhem udělaným ze 2 bílků půl hodiny. Potom 20 dkg. neloupaných strouhaných mandlí smíchá se s polovinou utřeného sněhu a dobře se to promíchá. Pak dá se těsto na vál, rozválí a krájí se z něho podlouhlé tyčky, jež pomažou se druhou polovinou sněhu. Pekou se na oplatkách nebo na plechu voskem potřeným.

241. Mandlové obloučky.
(Almond drescents.)

Utlučeme 19 dkg. mandlí se 2 bílky. Dáme to do mísy, přidáme k tomu 28 dkg tlučeného prosátého cukru a dobře to promícháme; potom do toho přimícháme 1 bílek, aby z toho byla hustá smíšenina, kterou však můžeme roztírati. Po té natřeme tím oplatky as na půl malíku silně a posypeme to sekanými mandlemi, nebo bílou cukrovou krupicí. — Potom oplatky rozkrájíme na proužky as na 2 prsty široké; tyto proužky

položíme na obloučkový plech máslem potřený a pečeme je zvolna do žlutava. Kdo nemá obloučkového plechu, tedy upečené, ještě teplé proužky přehne přes váleček a nechá je pak vystydnout.

242. Suchárek.

Odvážíme tolik mouky, co váží 3 vejce a tolik cukru, co váží 4 vejce. Na mísu dáme odvážený cukr a 4 vejce. Třeme vše tak dlouho, až je to hodně husté. Potom za stálého tření přidáváme po lžíci mouky odvážené, trochu drobně sekané kůry citronové, 3 dkg. strouhaných neloupaných a 5 dkg. na nudličky nakrájených loupaných mandlí a 5 dkg. hrozinek. Podlouhlou formu vymažeme máslem, vysypeme moukou, těsto do ní nalejeme a pečeme zvolna hodinu. Upečený suchárek necháme do druhého dne a pak skrájíme jej na libovolné kousky.

243. Rohlíčky z lískových oříšků.

14 dkg. másla, 7 dkg. strouhaných oříšků, 7 dkg. mouky a 7 dkg. cukru se dobře promíchá. Utvoří se malé, as na prst tlusté rohlíčky, upekou se na plechu voskem pomazaném do žluta a ještě teplé obalí se v cukru.

244. Marcipánky.

12 dkg. cukru, 10 dkg. mouky, 3 dkg. másla, 12 dkg. neloupaných, strouhaných mandlí a trochu citronové kůry sekané hodně na vále promícháme a zaděláme 1 žloutkem. Těsto dobře vypracujeme, rozválíme na placku as na malík

silnou, z ní vykrájíme tvořítkem různé tvary nebo nakrájíme podélné kousky. Ty pak potřeme rozšlehaným vejcem s cukrem a na každý kousek dáme rozpůlenou mandli.

Při práci podsypáváme dle potřeby cukr. Pečeme je rychle buď na oplatkách, nebo jen na voskem potřeném plechu.

245. Malé pusinky.

1 bílek třeme se 14 dkg. cukru a se šťávou z jednoho citronu, až jest to tak husté, že se těsto na voskem pomazaném plechu nerozbíhá. Pak přimícháme hrstku opařených, na nudličky nakrájených mandlí. Na plech klademe lžičkou malé kopečky, jeden vedle druhého a půl hodiny sušíme je na slunci nebo na kamnech. Před pečením držíme je as 3 minuty plechem vzhůru nad horkou plotnou. Pusinky musí se péci v hodně horké troubě, aby se nerozběhly.

246. Jemné preclíčky.

7 dkg. másla se na kuthanu rozpustí, přidá se k němu hned 7 dkg. jemně tlučeného cukru a rychle se do toho přimíchají 4 žloutky. Pak se to hned odstaví od ohně, míchá se tím trochu a přidává tolik housky, aby se z toho mohly dělati preclíčky. Těsto dá se na vál, utvoří se z něho tenké, malé preclíčky, pomažou se bílkem, posypou cukrem a rychle se pekou.

247. Mandlové řízky.

8 dkg. mandlí utluče se s 1 vejcem. K tomu se přimísí 10 dkg cukru, 4 žloutky a tře se to půl hodiny. Po lžíci přidává se 10 dkg. mouky a

posléze ze 7 bílků tuhý sníh. Utvoří se šiška, zvolna se upeče, pak potře se citronovým ledem (dle č. 252.) a nechá v teplé troubě osušit, a vychladlá skrájí se na řízky.

248. Čokoládový dort.
(Chocolate Loaf Cake.)

14 dkg. čerstvého másla, 14 dkg. tlučeného cukru, 14 dkg. na ohni rozhřáté čokolády tře se, až je vše dobře promíchané. Touto směsí potrou se karlovarské oplatky a kladou jedna na druhou, až jich je pět. K této smíšenině je potřebí 10 kusů oplatek, z kterých jsou 2 dorty. Vrchem se poleje dort čokoládovou polevou.

249 Oříškový dort.

16 dkg. strouhaných oříšků, 6 dkg. strouhaných mandlí, 16 dkg. cukru, 9 celých vajec, z jednoho citronu a z 1 pomeranče drobně sekaná kůra se v nádobě půl hodiny tluče metlou na na sníh. Forma dortová vymaže se máslem, vysype cukrem, směs tato se do ní naleje a v mírné troubě se dort peče.

250. Citronový dort.

30 dkg. másla utřeme, až se zpění; pak přidáme 5 celých vajec a 30 dkg. cukru a opět to třeme půl hodiny. Potom přimísíme z půl citronu usekanou kůru citronovou a z půl citronu šťávu, 10 dkg. strouhaných mandlí i se slupkou a 10 dkg. loupaných, usekaných mandlí a naposledy přimísíme 23 dkg. mouky. Formu vymažeme máslem, vyplníme ji do $^3/_4$ těstem a zvolna

dort pečeme. Když vychladne, polejeme jej bílou polevou.

251. Pomerančový dort.

7 žloutků třeme s 10 dkg. cukru půl hodiny. Po té přidáme z půl pomeranče drobně rozsekanou kůru a z celého, ne příliš velkého, pomeranče šťávu a opět to 5 minut třeme. Pak za stálého tření přidáváme po lžíčce 9 dkg. mouky; přidáme 7 dkg. strouhaných mandlí i se slupkou, 7 dkg. opařených, usekaných mandlí a posléz vmícháme ze 7 bílků tuhý sníh. Formu vymažeme máslem, vysypeme cukrem, těsto do ní nalejeme a pečeme hodinu v mírné troubě. Upečený, vychladlý dort rozřízneme v půli, namažeme jej nějakou zavařeninou, druhou půlí jej přikryjeme a polejeme pomerančovou polevou. — Nebo jej nerozkrájíme a krášlíme vrchem čtvrtkami pomeranče a celek polejeme pomerančovou polevou.

252. Citronový led.

1 bílek a 15 dkg. cukru tře se $1/_4$ hodiny. Pak mezi třením vycedí se do toho ze $1/_4$ citronu šťáva a musí se to ještě tříti aspoň 25 minut.

253. Citronová po'eva.

18 dkg. cukru prosátého tře se $1/_4$ hodiny, pak se přidá z $1/_2$ citronu šťáva, lžíčka vody a tře se to aspoň půl hodiny.

254. Citronová poleva vařená.

10 dkg. cukru se svaří, až se táhne. Pak se do něho vycedí šťáva z půl citronu a míchá se tím půl hodiny.

255. Pomerančová poleva vařená.

9 dkg. prosátého cukru utřeme se šťávou z půl pomeranče, až je to tuhé. Pak to dáme do hrnéčku a ten postavíme do kastrolu s vodou, dáme na plotnu a stále tím mícháme, až poleva se táhne.

256. Čokoládová poleva.

Tabulku čokolády dáme na mísku do trouby, aby změkla. Pak k ní po lžíci přiléváme vody a třeme ji až se leskne.

257. Bílá poleva.

12 dkg. cukru rozředí se 4 lžícemi vody, přidá se lžička citronové šťávy a tře se to $^3/_4$ až hodinu.

XI. Saláty.

Saláty zelené, řetkvičku, řetkev a okurky pereme pouze ve studničné vodě. Saláty dobře prohlédneme, aby mezi lístky nic nezůstalo a necháme je před upotřebením as 2 hodiny ve tvrdé vodě nakřehnout; okurky tence oloupáme, u řetkvičky a řetkve uřezáme kořínky a nať ponecháme pouze tak dlouhou, co bychom ji mohli vzíti do ruky.

258. **Bramborový salát.**

Uvařené oloupané brambory nakrájejí se na koláčky. Na míse utřeme 2 vařené a 1 syrový žloutek a pomalu k nim přikapujeme půl koflíku dobrého salátového oleje a přiléváme za stálého tření koflík kyselé smetany. Když by omáčka byla málo kyselá, přidáme trochu citronové šťávy, tu však musíme pomalu přikapovat a dobře ji vetřít, aby se omáčka nesrazila. Na salátovou mísu narovnáme vrstvu nakrájených brambor, posolíme je, posypeme rozsekanou cibulkou a rozsekanými bílky, pak opět dáme vrstvu brambor a tak pokračujeme, až jsme všechny brambory spotřebovali. Na vrch nasypeme bílky sekané a celek polejeme připravenou omáčkou. Salát necháme několik hodin ve studenu státi, nežli jej podáváme.

259. **Hlávkový salát.**

Hlávky salátu zbaví se vrchních nepěkných listů, rozkrájí na čtvrtky, vyperou čistě ve studničné vodě, prohlédnou dobře, aby nic nezůstalo za listím, rozloží se na misku srdíčky do středu, trochu se osolí, polejí salátovým olejem a zacedí citronovou šťávou. Nebo se podává pouze s citronovou šťávou.

260. **Hlávkový salát s majonésou.**

Dvě pěkné salátové hlávky rozkrájí se na čtvrtky, operou pozorně ve tvrdé vodě, urovnají na misku, trochu se osolí a nechají okapat. 4 na tvrdo uvařené žloutky na sítě prolisované hodně se utrou s trochou šťávy citronové. Po té po kapkách koflíček salátového oleje se žloutky se rozetírá a když je tam dobře vetřen, přidá se z půl citronu šťáva a čtvrt litru husté kyselé smetany. Vše se důkladně utře, připravený salát tím poleje. Zbylé bílky drobně se rozsekají a salát jimi se posype.

261. **Hlávkový salát se smetanou.**

Vypraný a rozkrájený salát hlávkový rozloží se na misku a trochu osolí. Do koflíku kyselé smetany zamícháme něco drobně rozkrájené pažitky, hodně to rozmícháme a polejem tím salát.

262. **Polní salát.**

Polníček se dobře přebere, vypere ve tvrdé vodě a urovná na misku. Osolí se, pokropí citronovou šťávou a několika kapkami dobrého oleje

salátového, promíchá se a poleje dobrou kyselou smetanou. Chutná k opečenkám, ku smaženému černému kořenu nebo ku smaženému květáku.

263. **Francouzský salát.**

(Salade à la Française.)

Malou růžici květákovou, pěknou mrkev, malý celer, zelený hrášek, chřestové lusky a několik brambor, každé zvlášť uvaříme do měkka. Na misku rozložíme malý vypraný salát hlávkový, mezi něj vložíme rozebranou růži květákovou, do středu dáme na koláčky nakrájené brambory, na ně celer a mrkev skrájené na tenké lístky; celer trochu osolíme a posypeme zeleným hráškem a lusky na kousky nakrájenými. Vše pak polejeme majonesou některou.

264. **Salát z rajských jablíček.**

(Tomato Salad.)

Zralá, ne příliš měkká, rajská jablíčka spaříme a pozorně oloupáme. Když schladla, nakrájíme je ostrým nožem na koláčky, urovnáme na misku, osolíme, posypeme je drobně sekanou cibulkou a zelenou petrželí, zacedíme je citronovou šťávou a nakapeme na ně salátový olej. Chutný jest k topinkám.

265. **Makedonský salát.**

(Salade Macédoine.)

Pěkný celer uvaří se do měkka a nakrájí na tenké lístky. Uvařené oloupané brambory a několik navinulých jablek skrájí se na koláčky. Na mísu narovnáme vrstvu brambor, osolíme

je, na ně rozložíme celer a jablka, posypeme je sekanou cibulí a jádry z vlaských ořechů, na to opět dáme brambory a tak to rovnáme do kopečku, až jsme vše vypotřebovali. Na vrchu musí býti brambory. Celek posypeme rozsekaným vařeným vejcem a polejeme majonesou nebo studenou omáčkou, anebo jen kyselou smetanou.

266. Salát s rajských jablíček s majonesou.

(Tomato Salad with Mayonaise.)

Několik pěkných jablíček rajských se spaří, oloupá a skrájí na kolečka. Urovnané na míse salátové polejí se rozpuštěným máslem. Když se máslo do nich vpilo, zalejou se majonesou a nechají ve studenu státi, až do upotřebení.

267. Fazolový salát.

Večer před upotřebením namočí se salátové fazole do studené, měkké vody. Ráno se z nich voda sleje a dají se do vařící vody vařit. Když se již dováří, zamíchá se k nim kousek másla. Měkké se ocedí a nechají na sítě odkapat. Potom se dají na mísku, posypou sekanou cibulí a petrželí, zakapou citronovou šťávou a salátovým olejem. — Nebo zalejí se majonésou aneb jen kyselou smetanou.

268. Kadeřavý salát.

Tento salát odřízneme od dužnaté části, dolení špatné listy odhodíme, rozebereme jej, namočíme do studničné vody a necháme jej několik hodin ve studenu státi, aby trochu pozbyl své perné chuti. Před upotřebením rozložíme jej

úhledně na mísu, posolíme trochu a polejeme jej kyselou smetanou. Nebo poklademe jej vařenými na kolečka nakrájenými brambory a zalejeme majonésou č. 127. nebo 128.

269. **Okurkový salát.**

Pěknou okurku tence oloupáme a na kruhátku nakrouháme na tenké lístky; posolíme jej, dřevěnou vidličkou salátovou jej promícháme, necháme as minutu státi, přebytečnou vodu z něho opatrně scedíme, aby se lístky neroztrhaly a nalejeme na něj dobrou hustou kyselou smetanu. — Nebo jej zacedíme citronovou šťávou a zakapeme olejem.

270. **Řeřichový salát.**
(Water Cress Salad.)

Pěknou, mladou řeřichu očistíme, vypereme ve studničné vodě, dáme na mísku, trochu osolíme, pokapeme olejem a citronovou šťávou, promícháme ji dobře a urovnáme.

271. **Celerový salát.**

2—3 pěkné celerové kořeny oškrábeme, svršky s natí odřízneme a vložíme je do studené vody studničné. Celer uvaříme ve slané vodě. Když je měkký přendá se do studené vody, ještě se čistě oškrábe a nakrájí na tenké lístky; odříznuté vyprané svršky s natí postavíme do prostřed mísy, okolo urovnáme rozkrájený celer, uděláme okolek z přebrané a vyprané řeřichy, posolíme trochu a polejeme studenou pažitkovou omáčkou dle č. 131.

272. Pampeliškový salát.

Mladé lístky pampelišky namočí se na 2 hodiny do studené vody. Pak je vyndáme, osolíme trochu a polejeme buď majonesou nebo omáčkou dle č. 131., též se může podávati pouze pokropená olejem a citronovou šťávou.

273. Vařený salát.

Tento druh salátu se u kořene ořízne, opere, vhodí do vařící slané vody a vaří se do měkka, což trvá 15—20 minut. Pak se ocedí a nechá odkapat. Studený dá se na mísku, poleje salátovým olejem a pokape citronovou šťávou.

274. Kopřivový salát.

Pěkné větší listy kopřiv namočí se na 3 hodiny do slané studené, tvrdé vody. Pak se z ní vyndají, trochu osolí a polejí kyselou smetanou, nebo majonesou č. 128. Též se mohou jen pokropiti citronovou šťávou a trochu olejem salátovým.

275. Květákový salát.
(Cauliflower Salad.)

Pěkná růžice květáková se čistě obere a uvaří ve slané vodě a s kouskem másla do měkka, avšak nesmí se rozvařit. Když osákne a vychladne, urovná se na mísku a poleje se některou majonesou nebo omáčkou pažitkovou dle č. 127. až 131.

XII. Zavařeniny a ovocné rosoly.

Podáváme dvojí druh zavařenin. Prvý jest totožný s povidly a připravuje se skorem stejně, avšak nevaří se tak hustě jako povidla a užívá se ho ku mazání na chléb, žemle, nebo různé pečivo místo másla. U nás jest to až dosud dosti nezvyklé, ale jest to chutné a zdravé. Na zavařeninu béře se ovoce dobře vyzrálé, třeba i přezrálé, ovšem jen zdravé a používá se celé, vyjímaje pecek a jader a někdy i slupek. — Ovocný rosol pak jest šťáva ze zralého sice, ale ne přezralého ovoce, s cukrem svařená. Ovoce se nejprve povaří s trochem vody, aby šťávu vypustilo, a pak se prolisuje žíněným sítkem nebo pytlíčkem. Rosol musí se vařiti na prudkém ohni, avšak nesmí se ho příliš dáti do nádoby, aby nepřetekl; jakmile zhoustne, musí ještě teplý nalíti se do sklenic, jinak by v nádobě zrosolovatěl. Při vaření musí se ním stále míchati a sbírati s něho pěna, aby se nezkalil, pak by ztuhl na místě zrosolování a kazil by se. Nádoby se zavařeninami i rosoly zaváží se teprve po úplném vystydnutí.

276. **Hroznová zavařenina.**

Zrnka hroznů se otrhají, vyperou ve tvrdé vodě, rozmačkají se na kuthanu a dají bez vody

vařit, neboť vypustí dosti šťávy. Vaří se as půl hodiny, až se pecičky dělí od zrnek, načež se procedí sítkem, dají opět na kuthan, přidá se k nim na $^1/_2$ kg. šťávy $^1/_4$ kg. cukru a vaří 1 až $1^1/_2$ hodiny, načež se dají do sklenic.

277. Rybízová zavařenina.

Otrhaná, přebraná zrnka rybízová se rozmačkají a dají vařit. Když je několikrát var obešel, přidá se na 1 kg. rybízu $^3/_4$ kg. cukru a vaří při mírném ohni půl hodiny. Kdo nechce míti zrníčka v zavařenině, nechť ji prolisuje na řídčím sítku dříve nežli dá cukr.

278. Malinová zavařenina.

Obrané maliny čistě se perou, dají do hrnku, rozmačkají a nechají vařit. Když var několikrát obejde, přidá se na $^1/_2$ kg. malin $^1/_4$ kg. cukru a vaří se půl až $^3/_4$ hodiny.

279. Jablková zavařenina.

Oloupaná jablka rozkrájí se, dají na kamenný kuthan, podlejí vodou a za častého míchání vaří se 20—30 minut, až jsou jablka úplně rozvařená. Pak se protlačí sítem, zavařenina se dá opět na kuthan, a když ji var několikrát obešel, přidá se k ní cukr a sice na $^1/_2$ kg. zavařeniny $^1/_4$ kg. cukru, trochu jemně sekané kůry citronové a za častého míchání vaří se $^1/_2$—$^3/_4$ hodiny a horká dává se do sklenic.

280 Merunková zavařenina.

Hodně zralé, vyloupané merunky vaří se s trochou vody, až se dají rozmačkat. Potom se

prolisují sítem, přidá se na $^1/_2$ kg. zavařeniny $^1/_4$ kg. cukru, svaří se to na husto a dá do sklenic.

281. Zavařenina z rajských jablíček.

Zralá, pěkná rajská jablíčka ponoří se do vařící vody, a za chvíli se z nich slupky oloupají. Oloupaná jablíčka rozmačkají se na kuthanu a nechají vařit, bez přidání vody as $^3/_4$ hodiny. Pak na $^1/_2$ kg. zavařeniny dá se $^1/_4$ kg. cukru a vaří se to as hodinu.

282. Třešňový rosol.

Zralé třešně zbaví se stopek a rozmačkají se. Pak se šťáva procedí řídkým plátěným pytlíkem nebo žíněným sítkem. Na $^1/_2$ kilo šťávy dá se $^1/_2$ kg. cukru a vaří se to za stálého míchání, až je to dosti husté, což trvá více než půl hodiny. Mezi vařením sbírá se pěna. Pak se odstaví a horký naleje do sklenice.

283. Rybízový rosol.

Pěkný rybíz se otrhá, přebere, opere v čisté vodě, dá na kuthan, přileje se na něj trochu vody a nechá se chvíli povařit. Pak se rozmačká a na sítě prolisuje. Na $^1/_2$ kg. šťávy čítá se $^1/_2$ kg. cukru. Obé se v kuthanu vaří na prudkém ohni a stále se tím míchá, až je to dostatečně husté. Potom se naleje do sklenic, nechá se to vystydnout a obváže se.

284. Malinový rošol.

Maliny rozmačkáme a prolijeme na sítě, dáme šťávu na kuthan a necháme ji vařit. Na $^1/_2$ kg.

cukru, pomalu přidáváme za stálého míchání a vaříme až to zhoustne.

285. **Merunkový rosol.**

Merunky vyloupáme, dáme na kuthan s trochou vody a necháme je vařit až změknou. Pak je prolisujeme. Šťávu vaříme z prudka půl hodiny a stále ní mícháme. Potom ji odstavíme, přidáváme za stálého míchání cukr tlučený, až to zhoustne.

286. **Jahodový rosol.**

Jahody rozmačkáme a prolisujeme. Na $^1/_2$ kg. šťávy čítáme $^1/_2$ kg. cukru; ten utlučeme, prosejeme, smícháme se šťávou a mícháme tím 3 hodiny.

Nebo: Necháme šťávu vařit za stálého míchání půl hodiny, pak přidáme tlučený cukr a vaříme obé ještě 10—15 minut.

287. **Bezinkový rosol.**

Bezinky se oberou, operou v čisté vodě a dají se ovařit s trochou vody. Když jsou bezinky úplně měkké, procedí se sítem. Na 1 kilo šťávy dá se $^3/_4$ kila cukru tlučeného a vaří se to za stálého míchání, až to zhoustne.

XIII. Kompoty.

288. Třešňový kompot.

Na půl kila třešní svaří se 1/4 kila cukru s koflíkem vody a kouskem citronové kůry. Potom se do toho vhodí pecek zbavené a ve studené tvrdé vodě omyté třešně a na prudkém ohni se svaří. Po vychladnutí třešně se vyndají, opěnovačkou na mísku, šťáva se nechá ještě chvíli povařit a pak se vleje na třešně.

289 Višňový kompot.

Připravuje se jako třešňový, pouze přidává se o něco více cukru.

290. Hruškový kompot.

Hrušky rozkrojí se na čtvrtky, oloupají, zbaví se jader a kladou do studniční vody. Na 6 velkých hrušek as 5 dkg. cukru nechá se s trochou vodou svařit; po té hrušky se vyndají z vody, vloží do cukru a při mírném žáru uvaří se do měkka. Potom vyndají se na mísku, cukr se nechá ještě chvíli povařit a po vystydnutí naleje se na hrušky.

291. Jablkový kompot.

Pěkná navinulá jablka se oloupají, rozkrájí na čtvrtky, zbaví ohryzků a uvaří do měkka jako hrušky. Teplé vyndají se na misku a po vystydnutí polejí se šťávou, ve které se vařily.

292. Kompot ze sušených švestek I.

Pěkné švestky sušené uvaří se s cukrem, pecky se z nich vyloupají a místo nich do každé švestky zasadí se loupaná mandle; dají se na misku, polejí šťavou, ve které se vařily, pocukrují a posypou drobně sekanou kůrou citronovou.

293. Kompot ze sušených švestek II.

Sušené švestky se operou a uvaří s vodou a cukrem do měkka. Může se též přidati kousek citronové kůry, která se po uvaření vyndá. Měkké švestky dají se na misku, šťáva nechá se ještě chvíli povařit a když vychladla vleje se na švestky.

294. Kompot z čerstvých švestek.

Pěkné zralé švestky se rozpůlí a pecky se z nich vyndají. Pak se vaří s cukrem a kouskem citronové kůry do měkka. Potom vyndají se na mísku, šťáva se nechá povařit a vleje na švestky.

295. Pomerančový kompot.

Několik pěkných, zralých pomerančů se oloupá, zbaví bílé slupky, rozdělí na díly a ostrým nožíkem rozříznou se na místě, kde jsou zrnka, a ta se odstraní. Dílce pomerančové narovnají se

na misku jeden vedle druhého, polejí teplým rozvařeným cukrem a dá se to do studena.

296. Jahodový kompot.

Pěkné jahody se lehce operou ve studničné vodě a nechají na sítě odkapat. Suché promíchají se s cukrem, polejí dobrou, hustou smetanou nebo šlehanou smetanou s cukrem a podávají se.

297. Rebarborový kompot.

(Rhubarb Sauce.)

Pěkné stonky rebarbory se čistě operou a pokrájí na drobné kousky. Na mísce prosypou se hodně cukrem, přiklopí talířem a dají se do horké trouby as na 20 minut. Pak se nechá vychladnout, je-li třeba, přidá se cukru a podávají se.

298. Ostružinový kompot.

Pěkné ostružiny se operou a nechají povařit ve vodě s cukrem a kouskem citronové kůry; ale nesmí se rozvařit. Potom se narovnají na misku, šťáva se nechá ještě chvíli vařit, aby zahoustla a pak se ní ostružiny polejí.

299. Malinový kompot.

Pěkné maliny se operou a nechají na sítě okapat. Potom se dají na mísku, promíchají cukrem a polejí smetanou.

XIV. Nápoje.

Kdo požívá pouze rostlinné stravy a varuje se ostrého koření, nepociťuje téměř nikdy žízně a proto spotřeba nápojů jest velmi malá.

A) Teplé nápoje.

300. Kakao.

Na jeden koflík mléka dáme 1—2 lžičky kakaového prášku a též tolik tlučeného cukru. Přistavíme to na oheň a za stálého míchání necháme to zavařit. Chceme-li zvýšiti výživnost kakao, přidáme asi čtvrtinu maizeny nebo mondaminu

301. Datlové kakao.

Uvaříme 6—8 datlí v 1 litru mléka do měkka a prolisujeme sítkem.

302. Čokoláda.

Několik tabulek čokolády rozlámeme na kousky, nalejeme na ně trochu vody a necháme je rozvařit; při tom musíme ní míchat, aby se nepřipálila. Potom na ni nalejeme mléko nebo smetanu, zavaříme a odstavíme. Na $^1/_4$ litru sme-

tany čítáme 2—3 tabulky čokolády. Nalejeme do koflíku a můžeme k ní dáti ušlehanou smetanu.

303. Teplá limonáda.

Do sklenice vytlačíme z půl citronu šťávu, dáme do ní 2 lžíce tlučeného cukru a necháme ji chvíli přikrytou státi. Pak nalejeme plnou sklenici horké vody — sklenici musíme dříve nahřát, aby nepraskla — dobře rozmícháme a je-li třeba přisladíme. Na místě cukru můžeme dáti 2 lžíčky medu.

304. Mléčná limonáda.

Do půl litru vařící vody dá se 15 deka cukru a kůra z poloviny citronu. Když schladne trochu, vlejeme do ní půl litru mléka a šťávu z půl citronu. Nechá se to 10 minut stát a pak limonádu procedíme.

305. Švestkový nápoj.

Tři lžíce dobrých povidel nebo švestky (usušené nebo čerstvé) rozvaří se a prolisují sítkem. Přidá se něco mondaminu nebo maizeny, trochu cukru, trochu citronové šťávy a zavaří se. Pije se vlažný i studený.

306. Thé z jahodových listů.

Do vařící vody hodí se několik lžiček sušených listů jahodových — na šálek 2 lžičky — a nechá se to povařit a pak as 3 minuty přikryté stát. Potom se thé procedí a osladí cukrem nebo medem. Stejně se připravuje thé se sušených slupek jablkových, řebříčku, jitrocele a šípků.

B) Studené nápoje.

307. Jahodový nápoj.

$^1/_2$ litru pěkných zralých jahod čistě opereme a necháme na sítě odkapat. Potom je sítem protlačíme, přidáme 2—3 lžíčky citronové šťávy, 17 dkg. cukru tlučeného, dobře to rozmícháme, procedíme ubrouskem do nádoby, ve které jej chceme podávati a necháme v chladu státi až do upotřebení.

308. Malinový nápoj.

(Raspberry Lemonade.)

$^1/_2$ litru malin čistě vypereme a necháme odkapat. 18 dkg. cukru svaříme s půl menším koflíčkem vody, vhodíme do něho maliny, dobře je rozmícháme a necháme vychladnout. Potom je prolisujeme sítem, přidáme lžičku citronové šťávy, opět je procedíme řídčím plátěným pytlíčkem a dáme do chladu.

309. Višňový nápoj.

$^1/_2$ kila višní zbavíme stopek a vypereme ve tvrdé vodě. Polovic jich dáme vařit, druhou polovinu utlučeme i s peckami v hmoždíři. $^1/_4$ kg. cukru svaříme, utlučené třešně do něho vhodíme, necháme je povařit, pěnu při tom sbíráme, pak přidáme vařené višně a vše sítem protlačíme a pak ubrouskem procedíme a necháme v chladu.

310. Meruňkový nápoj.

$^1/_2$ kg. zralých merunek rozvaří se s trochou vody. Potom se sítem prolisují, přidá se 18 dkg.

cukru, nechají se povařit a pak as 50 minut stát. Po této době přidá se lžíčka citronové šťávy, procedí se to plátýnkem a uschová v chladu.

311. Jablkový nápoj.

(Apple Lemonade.)

Několik pěkných jablek (5—6) se oloupá, rozkrájí, naleje na ně trochu vody, přidá se k nim kousek citronové kůry, kousek cukru a vaří se až jsou úplně rozvařené. Potom se sítem šťáva prolisuje, naleje do sklenic a dá do chladu vystydnout.

312. Ovocná limonáda.

Do sklenice studené vody pitné dáme několik lžic malinového, rybízového, třešňového nebo jiného ovocného rosolu, přidáme lžičku šťávy citronové, osladíme tlučeným cukrem a dobře ji rozmícháme.

313. Mandlové mléko

17 dkg. sladkých, loupaných mandlí utluče se v hmoždíři, při tlučení kropí se vodou, aby nezolejovatěly. Dají se do bílého hrnečku, naleje se na ně 2 koflíky tvrdé vody, zamíchá a nechá se to as 10 minut stát. Potom se procedí čistým ubrouskem, a osladí lžicí cukru.

314. Medová voda.

Na půl litru vody dáme 2 lžíce medu, lžičku citronové šťávy, 1 žloutek a trochu mléka nebo smetany. Důkladně to promícháme a nalejeme do sklenic.

315. **Rybízový nápoj.**

$^1/_2$ kg. opraných rybízových jahůdek dáme na kuthan rozvařit a prolisujeme je na sítě. Do šťávy přidáme 18 dkg. cukru, povaříme, přidáme lžičku citronové šťávy, ubrouskem procedíme a nalejeme do sklenic.

XV. Jídelní lístek.

Podáváme zde několik příkladů, jak lze sestaviti dle naší knihy celé obědy a večeře. V závorkách udána čísla předpisů.

I. Doba jarní a letní.

Pondělí. Oběd: Bramborová polévka (1., 2., 3.). Zadělávaný květák (48.) s houskovými knedlíčky (139.) a brambory. Ovoce.*) — Večeře: Hlávkový salát se smetanou (261), krupicové opečenky (88.).

Úterý. Oběd: Rýžová polévka (23.) Kraple s tvarohem (142.), ovoce. — Večeře: Risotto (146.) Polníček (262.). Ovoce.

Středa. Oběd: Tapioková polévka (18.). Žemlovka s jablky (209.). Ovoce. — Večeře: Lusky se smetanovou omáčkou (54.) a brambory. Ovoce.

---

*) Ovoce podává se dle doby roční. V létě všechno peckové ovoce, jako: třešně, višně, merunky, broskve, slívy, švestky, pak rybíz, maliny, jahody, ostružiny, borůvky, melouny, na podzim zvláště hrozny vinné, pak mišpule atd. V zimě jablka, ořechy, fíky, datle, sušené, banány, malaga (sušené hrozny), kaštany, sladké mandle, hrozinky. Ovoce není třeba mnoho najednou sníst, stačí každý den po jídle několik kousků: 1 jablko, 5 ořechů, 2 datle, 2 fíky, nebo několik třešní, deset lusků, 4 švestky a pod.

Čtvrtek. Oběd: Krupicová polévka (16.). Špenát (66.) s makarony a opečenky čočkové (85.). Ovoce. — Večeře: Bramborová kaše (249.). Kroketky (90.). Ovoce.

Pátek. Oběd: Žemlová polévka (27.). Brukev na francouzský způsob (36.). Lívance (163.). Ovoce. — Večeře: Salát hlávkový s majonesou (128.). Pavézky (92.).

Sobota. Oběd: Hrachová polévka (7.). Pomerančové knedlíky (134.). Ovoce. — Večeře: Míchaná vejce (215.) s okurkovým salátem (269.). Ovoce.

Neděle. Oběd: Květáková polévka (12.). Chřest (49.). Pudding císařský (188.) s višňovou omáčkou (117.). Ovoce. — Večeře: Risolky s pažitkovou omáčkou (86.) a s dušenou rýží (145.). Ovoce.

*

Pondělí. Oběd: Celerová polévka (5.). Mrkev se zeleným hráškem (64.). Bramborové opečenky (80.). Ovoce. — Večeře: Zadělávaný černý kořen (61). s makarony. Ovoce.

Úterý: Oběd: Bramborová polévka s rýží (4.). Krupicová kaše (148.) s dušenými jablky (291.). Ovoce. — Večeře: Makedonský salát (265.). Houbové opečenky (81.). Ovoce.

Středa. Oběd: Kmínová polévka I. (10.). Rýžový nákyp s jablky (172.). Ovoce. — Večeře: Kapustová poupata (45.) s opečenými brambory. Ovoce.

Čtvrtek. Oběd: Polévka z rajských jablíček (22.). Halušky se špenátem (144.). Ovoce. — Večeře: Salát řeřichový (270.) nebo pampe-

liškový (272.), smažené květy akátové nebo bezinkové (58.). Ovoce.

Pátek. Oběd: Houbová polévka (9.). Fazolové lusky (52.). Třešňovec houskový (212.). Ovoce. — Večeře: Květák (46.). Kyselá smetana a chléb s máslem. Ovoce.

Sobota. Oběd: Fazolová polévka (17.). Pampelišky (71.). Bramborová kaše (149.). Smažený kořen černý (60.). Ovoce. — Večeře: Kapusta (43.). Houskové opečenky (82.). Ovoce.

Neděle. Oběd: Smíšená polévka (28.). Artyčoky (29.). Krupicový pudding (182.) se šípkovou omáčkou (119.). Ovoce. — Večeře: Salát hlávkový s majonésou (129.). Smažená okurka (76.). Ovoce.

2. Doba podzimní a zimní.

Pondělí. Oběd: Rýžová polévka (23.). Bramborový závin (198.). Ovoce. — Večeře: Hrachová kaše (42.) s parmazánem. Ovoce.

Úterý. Oběd: Ságová polévka (24.). Mrkev (62.), rýžové opečenky (91.). Brambory francouzské (93.). Ovoce. — Večeře: Ovesná polévka (21.). Topinky. Ovoce.

Středa: Oběd: Mléčná polévka s nudlemi (19.). Knedlíky (132.) s vodnicovým zelím (75.). Ovoce. — Večeře: Sušené lusky zelené (70.). Makarony (159.). Ovoce.

Čtvrtek. Oběd: Bramborová polévka III. (3.). Nudlový nákyp (169.). Ovoce. — Večeře: Špenátové knedlíčky (141.) s máslovou omáčkou (106), dušená rýže (145). Ovoce.

Pátek. Oběd: Zeleninová polévka (25.). Dušená kukuřice (57.) s brambory. Smažené vdolečky (161). Ovoce. — Večeře: Švýcarské halůšky bramborové (152.). Ovoce.

Sobota. Oběd: Krupicová polévka (16.). Květákový pudding (189.). Ovoce. — Večeře: Bramborový salát s majonesou (130.). Houbové opečenky (81.). Ovoce.

Neděle. Oběd: Zeleninová polévka (25.). Špenát (66.). Kroketky (90.). Ořechový nákyp (174.). Ovoce. — Večeře: Salát z rajských jablíček (264.). Risotto se sušenými houbami (146.). Ovoce.

*

Pondělí. Oběd: Kmínová polévka II. (11.). Čočka (37.) se špenátem (66.). Ovoce. — Večeře: Zelí (69.) s bramborama a smažený černý kořen (60.). Ovoce.

Úterý. Oběd: Tapioková polévka (18.). Bramborové knedlíky (137.) s houbovou omáčkou (100.). Ovoce. — Večeře: Bobová kaše (33.) s makarony (159.). Ovoce.

Středa. Oběd: Čočková polévka (6.). Karfiol s rajskou omáčkou (105.), rýže dušená (145.). Ovoce. — Večeře: Špenát (66.), pohankové opečenky (94.). Ovoce.

Čtvrtek. Oběd: Kroupová polévka (13.). Tvarohové knedlíky (138.). Ovoce. — Večeře: Cibulky (51.) s rýží. Ovoce.

Pátek. Oběd: Mléčná polévka s rýží (20.). Brukev (34.). Žemlový smaženec (210.). Ovoce. — Večeře: Sázená vejce v kyselé smetaně (217.). Ovoce.

S o b o t a. Oběd: Celerová polívka (5.). Rýžová kaše (147.) Ovoce. — Večeře: Krupovka francouzská (15.), topinky. Ovoce.

N e d ě l e. Oběd: Smíšená polévka (28.). Zadělávané boby (32.) s brambory. Omelety s tvarohem (202). Ovoce. — Večeře: Bramborové risolky (87.) se špenátem (66). Ovoce.



OBSAH.

VI. MOUČNÁ JÍDLA. — VAŘIVA.

XI. SALÁTY:

XII. ZAVAŘENINY A OVOCNÉ ROSOLY:

St

XIII. KOMPOTY:

XIV. NÁPOJE:



———